

فن الطهي في صناعة الفنادق

تأليف

سامي عبد القادر سعيد

0196616

Bibliotheca Alexandrina

فن الطهى فى صناعة الفنادق

تأليف

سامى عبد القادر سعيد^١
Samy Abd. Qader Sayid

الطبعة الثالثة

١٩٩٦

الناشر،

مكتبة الأنجلو المصرية

١٦٥ شارع محمد فريد - القاهرة

الطبعة الأولى ١٩٨٩

الطبعة الثانية ١٩٩٣

الطبعة الثالثة ١٩٩٦

جمهورية مصر العربية

وزارة السياحة

مكتب الركيل الأول

القاهرة ن ١٩٩٤ / ١ / ١

لما كانت المكتبة السياحية والفندقية تفتقر إلى الكتب والمؤلفات والمراجع باللغة العربية ، وإن صناعة السياحة والفندقة هي صناعة الأمس واليوم والمستقبل فإن مجهودات السيد / سامى عبد القادر فى تجميع المعلومات التى يحتاج إليها القطاع السياحى بوجه عام والفرع الفندقى منه بوجه خاص فى مؤلفات تساهم فى إثراء هذه المكتبة وتعين المبتدئ والباحث العلمى فى الحصول على البيانات والمعلومات المطلوبة .

لذا لا يسعنى فى هذا المقام إلا التوجه بالشكر إلى السيد / سامى عبد القادر على هذا الجهد المبذول متمنياً له دوام التوفيق فى عمله وجهده مع كتبه ومنها كتاب :

« فن الطهى فى صناعة الفنادق »

حيدى الشافعى

وكيل أول وزارة السياحة

المقدمة

عزيزى القارئ :

ما يزال الطعام من أبرز خصائص الجماعة الإنسانية ، وذلك فقد حققت صناعة الطعام باهتمام العلماء والباحثين والمفكرين فى كل العصور ، وتعد صناعة الطهى من أقدم الصناعات التى ترتبط بمزاج الإنسان وشواغله وعلى رأس اهتماماته .

وتدل النقوش الفرعونية الموجودة على جدران المعابد القديمة حيث تظهر اللوحات عمليات الطبخ التى تقوم بها فى عصرنا الحاضر وكذلك عمليات الخبز والعلويات وحفظ الفواكه والخضروات وحفظ اللحوم وغيرها ، ويتحدث التاريخ أن أهمية الطهى إزدادت أهمية فى القرون الوسطى وبدا على ذلك تلك الولائم التى كانت فى القصور الملكية وما فيها من أصناف مختلفة وألوان متعددة ويمكن إعتبار القرون الوسطى هى البداية الحقيقية لفن الطهى حتى أصبح صناعة راقية معترفاً بها .

وفى عصرنا الحديث إزدادت صناعة الطهى أهمية وجدارة . خاصة فى الأقطار التى تخصصت فى صناعة السياحة والفنادق فى سويسرا وفرنسا ثم إنطلقت منها إلى باقى بلاد أوروبا وأمريكا ومن هنا تأتى هذه المحاولة الجادة فى تقديم هذا العمل الفنى الذى نقدمه إلى فئادتنا والعاملين فى مجال صناعة الطبخ وتقديم مختلف ألوان الطعام حيث نقدم لك هذا المؤلف الهام أملاً أن يحظى بقبولك وإهتمامك ، هذا وبالله التوفيق .
وأقدم بالشكر والعرفان إلى الشيف عادل حقاوى إمام كبير الطهاة .

ساحس عبد القادر

الباب الأول

المطبخ

المطبخ هو المكان الذي يتم فيه تحويل المواد الغذائية إلى أطباق ذات شكل مختلف ومذاق خاص يراعى فيها سهولة الإعداد وجمال الشكل وحسن الطعم .

لقد تطور المطبخ تطوراً هائلاً فقد كان في القرن السابق يقتصر فن الطهي والخدمة على قصور الملوك والعظماء وقد كانت الحفلات والولائم عبارة عن مباريات يتسابق فيها الطهاة لإبراز وإظهار أحسن ما عندهم من خبرات وتطورت فنون الطهي ، وتعددت مجالاتها وتطورت معها الفنادق والسياحة فأصبح لزاماً أن يتسايير المطبخ مع هذا التقدم الهائل في تطور الفنادق فبعد أن كانت الأطباق تعد إعداداً ممتازاً بغض النظر عن التكلفة والأرباح وتطورت معها الفنادق والسياحة فأصبح لزاماً أن يتسايير المطبخ مع هذا التقدم الهائل في تطور الفنادق فبعد أن كانت الأطباق تعد إعداداً ممتازاً بغض النظر عن التكلفة والأرباح وتطورت الأجهزة والمعدات لتحقيق أسرع وقت في الإعداد مع الحفاظ على المكونات الأساسية من المواد الغذائية .

الأسس الواجب توافرها في المطبخ

- ١- يجب أن تكون الإضاءة جيدة بحيث لا تؤثر على العين وتجعل الرؤية صعبة .
- ٢- يجب أن تكون التهوية جيدة لتساعد على عدم تراكم الأبخرة والدخان المتصاعد من الطهي .
- ٣- أن تكون الأرضيات من بلاط لا يلتصق به الأوساخ وغير قابل للترحلق .

- ٤- يجب أن يكون مرتب ومنظم ترتيباً جيداً بحيث لا تعوق المعدات أو تتعارض مع حركة الطهاة أثناء تأدية عملهم فى تجهيز الأطباق .
- ٥- قرب المطبخ من المطاعم للحفاظ على تقديم الأطباق ساخنة .

الأسس الصحية الواجب توافرها فى المطبخ

- نظافة جميع الأقسام والأبواب .
- تغطية الأطعمة التى تحتاج لغطاء .
- حفظ المواد الغذائية فى أوانى غير قابلة للصدأ مثل الزجاج أو الفخار ... إلخ
- تلميع الفضيات أولاً بأول .
- التأكد من صلاحية الأطعمة والحفاظ على أن تكون طازجة دائماً .
- إستخدام القفازات فى عمل العصير وخلافه .

مستور الطهى فى المطبخ

A GROSSE BRIGADE

رئيس الطهاة

CHEF DE CUISINE

مساعد رئيس الطهاة

SOUS - CHEF

مستور الاراحات

CHEF -
Tournant

مستور قسم الطوى

CHEF -
Pâtissier

مستور قسم الخبزات

CHEF -
Rotisseur

مستور قسم حفظ الاطعمة

CHEF -
Gardemanger

مستور قسم المخزونات

CHEF -
Entremetier

مستور المجموعة

CHEF -
Restaurateur

مستور قسم الصناعة

CHEF -
Saucier

COMMIS

COMMIS

COMMIS

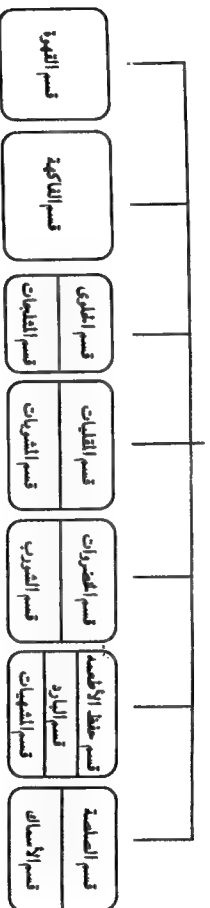
COMMIS

COMMIS

COMMIS

LEGUMIER, POTAGER, POISSONNIER - INSTEAD OF CHEF ENTERMETIER IN LARGER KITCHENS.

أقسام المطبخ



مسئولو المطبخ فى المطبخ

KITCHEN STAFF

CHEF DE CUISINE	HEAD CHEF
SOUS CHEF	SECOND CHEF
SAUCIER	SAUCE COOK
ROTISEUR	ROAST COOK
RESTAURATEUR	COOK IN CHARG OF ALL ALACARTE ORDERS
GARDE MANAGER	LARDER COOK
ENTRE MÉTIER	COOK IN CHARG OF GARNITURE, (VEGETABLE), ETC.
LÉGUMIER	VEGETABLE COOK
POTAGER	SOUP COOK
POISSONNIER	FISH COOK
PÂTISSIER	PASTRY COOK
TOURNANT	RELIEF COOK
SECRÉTAIRE	KITCHEN CLERK
ABOYEUR	ANNOUNCER
CAFETIERS	STILL ROOM HANDS
ECONOME	STORES MEN
PORTIERS	KITCHENPORTERS
PLONGEURS	POT WASHMEN
ARGENTIERS	SILVER ROOM MEN

رئيس المطبخ Chef De Cuisine

- ١- يقوم رئيس المطبخ بالإشراف على جميع الأقسام والتأكد بأن كل شيء جاهز وملاحظة الأطباق قبل دخولها المطعم من حيث الكميات والكمية.
- ٢- إختبار العاملين بالمطبخ بوجود مدير الأغذية والمشروبات طبقاً للوائح الخاصة بالمنشأة .
- ٣- يفوض مساعده للقيام ببعض سلطاته .
- ٤- تدريب وتطوير مستوى أداء العاملين بالمطبخ بالتعاون مع مدير الأغذية والمشروبات.
- ٥- التأكد من جودة الأطعمة عند الإستلام طبقاً للمواصفات المطلوبة ومدى صلاحيتها .
- ٦- التأكد من نظافة الثلاجات والأبواب المستخدمة .
- ٧- الأطعمة جاهزة بناء على قوائم الطعام .
- ٨- المراجعة على أبواب المطبخ وفي حالة وجود أى شيء يحتاج لصيانة يقوم بإرساله قسم الصيانة .
- ٩- التأكد من سرعة الطهي ومطابقة الأطعمة للأوردر (الطلب) وكذلك الأطباق الباردة تجهز باردة والساخنة تجهز ساخنة .

الأممال الإدارية

- تسجيل دفتر الحضور اليومي للعاملين وكذلك الحضور الشهري .
- تحضير قائمة المشتريات (للأطعمة اليومية) Market List
- تسجيل كشف طلب الأطعمة Requisitions

- تجهيز قوائم الطعام مع مدير الأغذية والمشروبات مع مراعاة معرفة
جنسيات النزلاء والمتربدين لتحديد أنواع الأطعمة .

- تجهيز المقادير للأطعمة Recipecards

- التطلع إلى طرق جديدة فى تجميل الأطباق وطرق الطهو .

- إعطاء تعليمات لمدير المطعم بالأطعمة الموجودة والغير موجودة وكذلك
أطباق اليوم .

- الموازنة بين التكاليف والأرباح وكذلك أسعار السوق .

وبعد نهاية العمل

- التأكد من رجوع الأطعمة للمطبخ فى حالة البوفيه وتروالى السلطة أو
الطوى وكذلك ديكورات الأطعمة والتأكد من تسليم الأوردارات إلى قسم
الرقابة على الأغذية والمشروبات .

Sous Chef مساعد رئيس الطهاة

- مساعد رئيس الطهاة يحل محل رئيس الطهاة أثناء غيابه .

- يساعد رئيس الطهاة فى كتابة كشف الأطعمة .

- تحضير جداول العاملين وتوضيحها لهم (مواعيد الوردية وكذلك
الاجازات) .

- مراقبة الأطعمة القائمة من المخازن .

- مراجعة الأدوات مطابقة لقوائم الطعام . .

- التأكد من أن قسم التجهيز قام بتجهيز الأدوات .

- التأكد من عدم التخزين أو الأكل داخل المطبخ .

- عمل تدريب للطهاة والعاملين .

- عمل تقييم للعاملين للترقى .

مسئول قسم الصلصة Chef Saucier

يقوم مسئول قسم الصلصة بالمراجعة على قائمة الطعام وتجهيز الصلصة المطلوبة وعمل طلب فيه الأطعمة المطلوبة مثل الخضروات واللحوم وغيرها .

مسئول المجموعة Chef Restaurateur

مسئول عن المتابعة على جميع الأنوات وإرسال طلب لقسم الهندسة في حالة أى تلف ويجب معرفة اللغات جيدا لمتابعة ما يتعلق بها .

مسئول قسم الخضروات Chef Entremétier

المراقبة على قائمة الطعام وتجهيز الخضروات حسب القوائم المطلوبة وكذلك يقوم بتجهيز العجائن والبيض وعمل المجمات للأطباق .

مسئول قسم الشورب Chef Potager

- يراجع قوائم الطعام ويقوم بتجهيزها ويعطى التعليمات بالأطعمة الناقصة لإحضارها من المخازن ويجهز الأنوات الخاصة بالشورب .
- يقوم بتجهيز الأطعمة المصاحبة للشورب مثل الخضار واللحوم ... الخ .

مسئول قسم الأسماك Chef Poissonnier

يراجع قوائم الطعام ويقوم بتجهيز الأسماك من نظافة وتقطيع ويعطى التعليمات بالأسماك الناقصة لإحضارها من المخازن ويقوم بتجهيز الأطعمة المصاحبة للأسماك .

مسئول قسم حفظ الأطعمة Chef Gardemanger

- المراجعة على الأطعمة ومطابقتها لقائمة الطعام .
- عمل الصوصات وفواتح الشهية وكذلك الأطعمة الباردة والسلطات والساندوتشات .
- له براية كافية بالتقطيع (الأطعمة) .

مستول قسم المحمرات Chef Rôtisseur

- المراجعة على قوائم الطعام وتجهيز الأطعمة بناء عليها مثل الطيور واللحوم والدهون والبطاطس .
- طهى اللحم والسمك والبطاطس .

مستول قسم الحلوى Chef patissier

- المراجعة على قوائم الطعام وعمل كشف بالأطعمة المطلوبة مثل : السكر، البيض ، الدقيق ، الزيت ، الفواكه ، المتلجات ... الخ
- يقوم بعمل التورت والجاتوهات والكيك الخ

مستول الراحة Chef Tournant

- يحل محل رؤساء الأقسام فى أيام الإجازات ويجب أن يلم بجميع الإختصاصات حتى يتثنى له القيام بأعمالهم .

الخباز Chef Boulanger

- عمل جميع أنواع الخبز والعجائن ... الخ

شيف العاملين Chef Comunard

- مستول عن عمل جميع وجبات العاملين

شيف الإفطار Chef Depetitdéjeuner

- عمل الأطباق الخاصة بالإفطار على سبيل المثال البيض بأنواعه ... الخ .

المواصفات الشخصية المطلوبة

النظافة :

- ١- التأكد من الإستحمام اليومي وكذلك غسل الأيدي وقص الأظافر .
- ٢- التأكد من إرتداء المبريلة وغطاء الرأس حتى لا يتطاير الشعر .
- ٣- عدم إرتداء خواتم بالأصابع وذلك حتى لا تتكون البكتريا عليها .
- ٤- الأمانة والتعاون مع الزملاء .
- ٥- الإلمام باللغات على سبيل المثال الإنجليزية ، الفرنسية .. إلخ

صفات الطهارة الغير مرغوب فيها

- ١ - الرائحة الغير مستحبة .
- ٢ - الملابس الغير نظيفة وارتداء الكعب العالي .
- ٣ - التسرع لإنهاء العمل دون تقديم الخدمة الكاملة رغبة في الإنصراف مبكراً .
- ٤ - السعال أو البصق (يسبب الأمراض) .
- ٥ - التدخين أثناء العمل .
- ٦ - الإزعاج أثناء العمل .
- ٧ - الأيدي والأظافر الغير نظيفة .
- ٨ - عدم الإستماع إلى الرؤساء في العمل .
- ٩ - إستعمال أدوات غير نظيفة في العمل .
- ١٠ - إستعمال قوط النزلاء في الطهى .
- ١١ - عدم الثقة والتردد أثناء العمل .

- ١٢- تناول الأطعمة داخل المطبخ .
- ١٣- عدم وضع الأطعمة والأواني في المكان الصحيح (وكذلك عدم استخدامها الإستخدام الصحيح) .
- ١٤- عدم النظام .
- ١٥- عدم المراجعة على الأطعمة قبل اعطائها لمستول الخدمة .
- ١٦- عدم التعاون مع الزملاء .
- ١٧- عدم التخلص من الفضلات (أثناء تحضير الأطعمة) .
- ١٨- عدم تقبل النصائح .

المواد الغذائية

تتكون المواد الغذائية من :

- ١- بروتين
 - ٢- دهون
 - ٣- كربوهيدرات
 - ٤- ماء وفيتامينات وأملاح
- هذه المواد تساعد على نمو الأجسام ومدها بالحرارة .

البروتين :

يوجد البروتين في البقول واللحوم وما ينتج منها ويساعد على نمو الجسم .

الدهون :

يوجد في الزيوت والزبد والدهون ومن أهم فوائد الدهون إعطاء الحرارة الكافية للجسم .

الكربوهيدرات :

توجد في السكر والعسل والمربي وتمد الجسم بالحرارة الكافية .

الماء :

الماء من أهم مكونات الغذاء ويحتوي الجسم على ٦٥ : ٨٠ ٪ تقريبا من الماء ويدخل الماء في بناء الخلايا وأنسجة الجسم ، كما يساعد على الهضم والفرد العادي يتناول حوالي ٣/٤ لتر ماء يوميا ويمكننا الحصول على الماء في الفاكهة والخضروات ... إلخ .

الفيتامينات :

الفيتامينات ضرورة جدا لجسم الإنسان وتوجد في الأطعمة ونقصها يسبب الأمراض .

الجدول الآتى يوضح أنواع الفيتامينات وخواصها

الفيتامين	خواصه	يوجد فى	نقصه يسبب
فيتامين أ	فتح الشهية - للنمو	زيت السمك - الكبد - جرجير - خس - جزر - سبانخ - زبد - كريمة - بيض - لبن - كوسة - موز - شمام - برتقال - لوز الخ .	ضعف البصر وخاصة فى الضوء (عشاء ليلى)
فيتامين ب ₁	فتح الشهية يفيد الحامل فى نمو الجنين	لحم - الضميرة - فول السودانى - القرنبيط - التفاح - العنب - البيض - بطارخ السمك - الشمام الخ.	مرض البلاجرا (البرى برى) جفاف الجلد وتشققه ضعف القلب فقد الشهية الأنيميا - فقر الدم
فيتامين ب ₆	تكوين خلايا الجسم	الفلل الرزعى - - برتقال - ليمون - الطماطم - السبانخ - بقدونس - جوافه - كبد - جزر - كمثرى الخ .	مرض الإسقريوط نزيف اللثة سقوط الشعر ضعف العظام تخلخل الأسنان
فيتامين د	تكوين العظام والأسنان	لبن - بيض - زيت - قشدة - كبد الأسماك الخ .	عدم النمو مرض الكساح لين العظام

الأملاح

توجد الأملاح فى الكالسيوم والفوسفور وأملاح الحديد

الكالسيوم :

مهم جدا لنمو العظام وتكوين الدم وخاصة الأطفال فى بداية حياتهم وكذلك السيدات (الحامل) ويسبب نقص الكالسيوم لين العظام والأسنان ويوجد الكالسيوم فى اللبن والجبن والبيض والأسماك والدقيق .

الفوسفور :

يساعد على توليد الطاقة ويدخل فى تكوين العظام وأسنان الأطفال ويوجد الفوسفور فى الكبد ، صفار البيض ، الجبن ، اللوز .. إلخ .

الحديد :

يدخل الحديد فى تركيب الدم وهو ينقل الأكسجين فى الجسم ويوجد الحديد فى الكبد ، البيض ، اللحوم ، الخبز ... إلخ .

والجدول الآتى يوضح المواد وقيمتها الغذائية مع ملاحظة أنه يمكن مضاعفة هذه الكميات وفى هذه الحالة يتضاعف السعر الحرارى والكربوهيدرات والدهون والنشويات .

المواد الغذائية وقيمتها الغذائية

النشويات بالجرامات	الدهون بالجرامات	الكربوهيدرات بالجرامات	السعر المزارى	الكمية ٥٠ جرام تقريبا
٨٥ر	٥	٠	٨١ر٥	سمك دهنى
٩ر٥	٥ر	٠	٤٤,٥	سمك خالى من الدهون
٧	٦	٢ر٥	٨٧ر٥	بيض
٥ر	٤١ر٥	٥ر	٣٩٠	زبد
١٠	٢	١ر٥	٦٢ر٥	دجاج
١٠	٣ر٥	٢ر٥	٧٥ر٥	بقلو متوسط الدهون
٨	١٥	٠	١٧٢ر٥	بقرى دهنى
١٠	٤	٢ر٥	٧٨	بقرى دهنى (متوسط)
٨ر٥	١٤	٢ر٥	١٦٥	ضأن دهنى
١٠	٢	١ر٥	٦٦ر٥	كبد
١٧	١٩	٢ر٤	٣٥	لبن
١٧ر٥	١٠	٢	١٠٩ر٥	كريمة
١٣	١٥	١	١٩٧	جبن دهنى
١٩	١	١ر٥	٩٢ر٥	جبن خالى من الدهون
—	٤٩ر٥	—	٤٦٠	الزيوت
١	—	٢	١٢ر٥	الخضروات
١	—	١٠	٤٥	البطاطس
٥ر	—	٢	١٢٠ر٥	الطماطم
٤ر٥	٥ر	٢٢ر٥	١٢٠	الخبز المربى
٤	٥ر	٢٥	١٢٣ر٥	الخبز الأفرنجى
٢ر٥	—	٦ر٥	٣٠	الفاكهة

طرق الطهى الشائعة

١- الطهى بالطاجن Braised - Braiser :

تتبيل اللحوم وتطهى فى الدفون وتجهز فى الإناء الفخار وتوضع على الخضروات المختلفة بعد طهيها ويوضع عليها الصوص وتطهى داخل الفرن ومن خصائص هذه الطريقة بأنّها تعتمد على المواد الغذائية الخارجة من اللحم والإستفادة منها حيث إنّ المواد الغذائية تمتزج مع الخضروات والصوص .

٢- الطهى بالسلق البارد Boiled - Bouillir :

الطهى بالسلق البارد هو تقطيع اللحم إلى قطع صغيرة ثم توضع فى ماء بارد ووضعها على لهب هادئ وهذه الطريقة تستخدم فى عمل الشورب حتى تتمكن من الحصول على شورب غنية جدا بالعناصر الغذائية وعند إستخدام الماء الساخن لا نحصل على شورب غنية لأن اللحم سوف تحتفظ بالمواد الغذائية .

٣- الطهى بالقلى Fried - Frire :

الطهى بالقلى وهو طهى الأطعمة فى الزيت حيث إنه يتحمل درجات الحرارة العالية وعدم إحتراقه فى القلى ويستخدم زيت الزيتون أو السودانى أو القطن (بنة القطن) ويجب مراعاة تجفيف الأطعمة قبل وضعها فى الزيت .

٤- الطهى بالشواء Grilled or broiled - Griller :

تتبيل اللحوم بالملح والفلفل والليمون والبصل وقليل من المادة الدهنية لتسهيل دخول التوابل داخل مسام اللحم وكذلك لعدم إلتصاقها بمكان الشوى وتمتاز هذه الطريقة بأنّها تحتفظ بكل عناصرها الغذائية لأن مسامها مقفولة وهناك طرق عديدة منها شوايات الغاز أو الفحم أو الكهرباء وأفضل طرق الشواء هو الفحم حيث أنه يعطى اللحم الطعم والرائحة الممتازة .

٥- الطهى بالسلق الساخن Poached - Pocher :

تقطع اللحوم إلى قطع صغيرة ثم توضع فى الماء الساخن مع مراعاة كمية الماء تكفى لتغطية اللحوم وهذه الطريقة على عكس السلق البارد حيث إن اللحوم عندما توضع فى الماء الساخن تمنع خروج المواد الغذائية منها لتكون طبقة زلالية حول اللحوم ويجب مراعاة أن تكون النار هادئة لأن التسخين العالى يجمد الأنسجة وتحتاج وقت طويل فى الطهى .

٦- الطهى بالكمر Pot Roasted - Poêler :

تقبل الأطعمة المراد طهيها بالكمر سواء كانت لحوم أو طيور ثم توضع فى قليل من الزيت وتغطى لتطهى مع البخار الصاعد منها .

٧- الطهى بالتحمير Roasted - Rôtir :

تحمّر الأطعمة فى المادة الدهنية بعد أن تسيل ويجب تقليب الأطعمة من أن الآخر حتى لا تلتصق ويجب مراعاة أن تكون الحرارة منتظمة حسب نوع الأطعمة المراد تحميرها .

٨- الطهى السريع (سوتيه)

Shallowfried - Sauter

تقبل اللحوم وتطهى فى مادة دهنية بسرعة ويراعى قلبها إلى الجانب الآخر وتحريك الطاسة باستمرار لعدم إلتصاق الأطعمة بها وتستخدم هذه الطريقة فى الإسكالوب والبتلو ... إلخ . وعادة يعرف الطهى سوتيه (بالتشويج) .

٩- الطهى بالبخار Steamed En Vapeur :

من خصائص هذه الطريقة عدم إتصال اللحم بالأطعمة التى سوف تطهىها بالبخار ويستخدم إنائين واحد توضع فيه الأطعمة والآخر به ماء ساخن وتحت لهب وتسمى هذه الطريقة بالطهى على حمام بخار ويستخدم لطهى كبد الأوز والطلوى مثل البوننج والسوقليه .

١٠- الطهى ستيو (سبك الطهى) Stewed Etuver :

طهى الأطعمة فى الصوص الخاص بها مع قليل من المشروبات مثل (الليكير) .

الوقت المحدد لطهي أطعمة حسب الطلب
COOKING TIME FOR ALA CARTE SERVICE

الوقت بالدقائق	DISH	الأطباق
١٠	Omelette, Fried Eggs	الأومليت والبيض المقلّى
١٠	Bacon and Eggs Poached or Scrambled Eggs	البيكون والبيض البوشيه أو البيض المخفوق
١٥ - ١٠	Fish, Fried or Grilled	السمك المقلّى أو المشوى
٢٠	Fish Poached	السمك البوشيه
١٥	Calf's Liver	كبد البتلو
	Chateaubriand and Grills : Steaks	الشاتوبريان والاستيك المشوى
١٠	Under Done (Rare)	أقل من نصف طهى
١٥	Medium	نصف طهى
٢٠	Well Done	طهى كامل
١٥	Lamb Chop	ريش الضأن
٢٠	Pork Cutlet	لحم الخنزير شرائح
٢٠	Veal Cutlet	البتلو شرائح
٤٠ - ٢٥	Game	طيور الصيد
٢٥	Pigeon, Roasted or Grilled	الحمام رستو أو مشوى
من ١٧	Roast Game Birds (Small)	طيور الصيد الصغيرة
إلى ٤٥	Roast Game Birds (Large)	طيور الصيد الكبيرة
٤٠	Chicken en Cocotte	الدجاج فى الإناء الفخار (كوكوت)
٢٠	Chicken Wing Fillet	شرائح النجاج
٢٠	Potatoes, Fried	البطاطس المحمرة
١٠	Potatoes, Mashed	البطاطس المدفوقة
١٠	Potatoes Sautees	البطاطس سوتيه
١٠	Potatoes Boiled	البطاطس المسلوقة
٢٥	Soufflé	السوفليه

أهم الأدوات المتداولة داخل المطبخ (الكبير)

طاسات مستديرة للتحمير

طاسات مختلفة لعمل الصلص

طاسات مختلفة الأنواع لعمل السوتييه

مضارب سلك ذات مقاييس مختلفة لأغراض عديدة

أشكال مختلفة من المغارف

مجموعة الكباش

ملف للعجائن (متعرج) ملف للعجائن (حاد)

نشابة لفرد العجين

فرشاة العجائن منخل الدقيق فرشاة للحلوى

مطاحن للفلفل

سلة للخبز

كرافات للشاي

مصافي للشورية مصفاة للشاي

مصفاة قمعية الشكل ذات مقابض

مصفاة مختلفة الأشكال

إسباتول ذات أشكال مختلفة

شوك للحوم

ماسك لشرائح اللحم

شوك الفوندو

إناء لتنظيف الخضروات وغسلها

صواني مستطيلة مرتفعة الجوانب لأغراض الطهي (ذات غطاء)

أشكال أخرى للصواني المستطيلة الشكل

تنسيق الأوعية Gastronorm containers

أشكال مختلفة للقواب

أشكال تستخدم في الحلوى

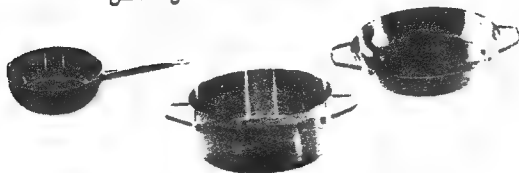
أهم الأدوات المتداولة داخل المطبخ (الكبير)



طاسات مستديرة للتحمير



طاسات مختلفة لعمل الصلص



طاسات مختلفة الأنواع لعمل السوتيه



مضارب سلك ذات مقاييس مختلفة لأغراض عديدة



أشكال مختلفة من المغارات



مجموعة الكيش



ملف للعجائن (حاد)

ملف للعجائن (متعرج)



نشابة لفرد العجين



فرشاة للحلوى



منخل الدقيق



فرشاة العجائن



دعائن للفلفل



دعائن للمخبز



كرافات للشاي



مصفاة للشاي



مصافي للشورية



مصفاة قمعية الشكل ذات مقابض



مصفاة مختلفة الأشكال



إسباتول ذات أشكال مختلفة



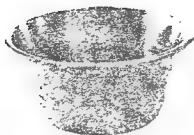
شوك للحوم



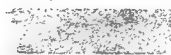
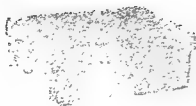
مواضي لشرائح اللحم



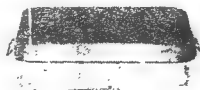
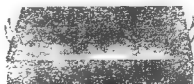
شوك الفوندو



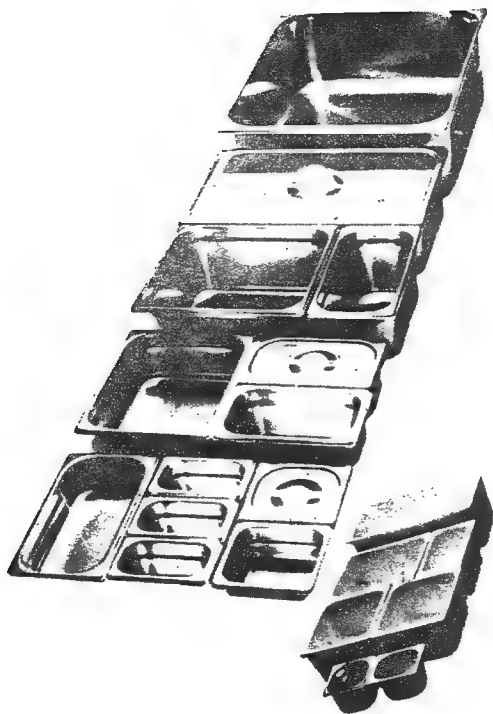
إناء لتنظيف الخضروات وغسلها



صواني مستطيلة مرتفعة الجوانب لأغراض الطهي (ذات غطاء)



أشكال أخرى للصواني المستطيلة الشكل

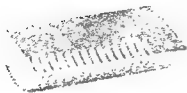


Gastronorm containers تنسيق الأوعية

أشكال مختلفة للقوالب



أشكال تستخدم في الحلوى



أدوات التقطيع فى المطبخ

- ١- سكينه الشيف CHEF'S KNIFE
- ٢- سكينه هام HAM KNIFE
- ٣- سكينه اللحم البارد COLD MEAT KNIFE
- ٤- سكينه سمك السالمون SALMON KNIFE
- ٥- سكينه السلامى SALAMI KNIFE
- ٦- سكينه الخبز BREAD KNIFE
- ٧- سكينه الاطعمه المجمدة FROZEN FOOD KIFE
- ٨- سكينه لقطع الرستو ROAST SLICING KNIFE
- ٩- BONIN KNIFE
- ١٠- سكينه (ثقيله) للتقطيع (قطع صغيره جدا) (تخريط)
- HEAVY CHOPPING KNIFE
- ١١- سكينه للتقطيع لقطع صغيره جدا (فرم)
- CHOPPING KNIFE
- ١٢- سكينه للجبن CHEESE KNIFE
- ١٣- سكينه للجبن (تستخدم عند التقديم أمام الضيف)
- CHEESE SERVING KNIFE
- ١٤- سكينه للجبن ذات الأحجام الكبيره
- CHEESE KNIFE, 2 WOODEN HANDELS
- ١٥- سكينه شط (لتقسيم أو تشطير الذبيحه) CLEAVER
- ١٦- منشار العظم BUTCHER'S SAW
- ١٧- منان الأسلحة KNIFE SHARPENER
- ١٨- MEATTENDERIZER, HEAVY
- ١٩- MEATTENDERIZER
- ٢٠- مرونة (مقص) الجز والقص للطيور بأنواعها
- POULTARY SHEARS
- ٢١- مقص للأغراض المختلفه فى المطبخ
- ALL PURPOSE KITCHEN SCISSOR
- ٢٢- مقص للسماك FISH SCISSORS

٢٣- اسطوانى لتقطيع الزيتفي شكل (ودع صغير)	
BUTTER ROLLER	
UTILITY KNIFE	٢٤- سكينه للأفراض العامة
POTATO PEELER	٢٥- مقشرة البطاطس
GRAPE - FRUIT KNIFE	٢٦- سكينه الجريب فروت
OYSTER KNIFE	٢٧- سكينه المحار
APPLE CARER	٢٨- مقدره التفاح
OLIVE STONE REMOVER	٢٩- معذل لنزع نوى الزيتون
GARLIC PRESS	٣٠- معصرة أو مكبس الثوم
FISH SCRAPER	٣١- مكشط السمك (لنزع القشور)
٣٢- ملعقة للبطيخ (والبطيخ فى شكل كرات صغيرة)	
POTATO AND MELON SCOOP	
ICE CHIPPER, 1 PRONGS	٣٣- مكسر للثلج بشوكة واحدة
	٣٤- مكسر للثلج ذات ستة أشواك
ICE CHIPPER, 6 PRONGS	
LEMON DECORATIO KNIFE	٣٥- سكينه لتجميل الليمون
	٣٦- قاطع للبيض فى شكل حلقات أو أشكال أخرى
EGG SLICER	
	٣٧- مفتاح زجاجات نو سكينه
CORK SCREW WITH KNIFE	
CORK SCREW	٣٨- فتاحه زجاجات نبيذ
	٣٩- اسياتول بسلاح مستقيم
SPATULA, STRAIGHT BLADE	
ANGLE SPATULA	٤٠- اسياتول نو زاوية
TRIANGULR SPATULA	٤١- اسياتول مثلث الشكل

وهناك أيضاً أدوات وتجهيزات أخرى مثل :

- أرفف - موائد للتحضير - كسرولات - علائق خشبية -
- تبريد للتثليج - ماكينة خفق البيض - أحواض للغسيل -
- ماكينة فرم اللحوم - قرمة للحوم - علب للتوابل - بلاطل -
- أواني فخار - كنتك للقهوة - ماكينة العصير - سرافيس -
- أواني للصلص - وصواني للحلوى - براميل للفضلات -
- ملاعق الجيلاتى - سلة الفواكة .



1



2



3



4



5



6



7



8



9



12



11



10



13



14



15



16



17



18



19

20



21

22



23



26



25



24



27



28



29



30



31



32



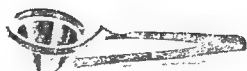
33



34



35



36



38

37



41

40

39

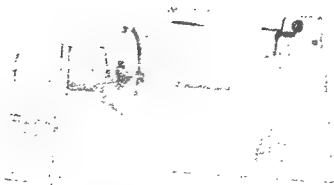
بعض الماكينات الثابتة داخل المطبخ

ماكينة تستخدم لأغراض عديدة تتعلق بالخلط والخفق
ماكينة تهريم الثلج (جرش الثلج) ماكينة لعمل الجبن المبشور
لتقطيع وتحمير خبز التوست
لتسخين الأطباق ماكينة القلى
لقلى المشروبات لتسخين سطح الأطعمة
موازين أوتوماتيكية
لتقطيع شرائح اللحوم ماكينة لضغط الهامبورجر

بعض الماكينات الأخرى :

أفران / شوايات / مفرمة الجبن / قزان بخار / ماكينة الشورب /
ماكينة الجيلاتى / ماكينة تقشير البطاطس إلخ .

بعض الماكينات الثابتة داخل المطبخ



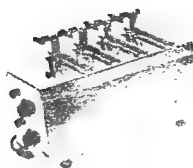
ماكينة تستخدم لأغراض عديدة تتعلق بالخلط والخفق



ماكينة لعمل الجبن المشوي



ماكينة تهريم الثلج (جرش الثلج)



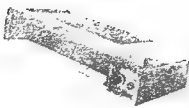
لتسخين وتبخير خبز التوست



م كينة التفتي



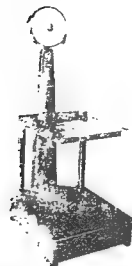
لغلي المشروبات



لتسخين سطح الأطعمة



لغلي المشروبات



موازين أرتوماتيكية



ماكينة لضغط الهامبورجر

لتقطيع شرائح اللحوم

بعض المصطلحات الفرنسية

المصطلح	معناه
ترانشية	TRANCHÉ تقطيع الأطعمة لشرائح رقيقة
جولين	JULIENNE تقطع الأطعمة لقطع صغيرة
بوشية	POCHÉ سلق الأطعمة في ماء ساخن
باننيه	PANÉ يتم تنبيل الأطعمة في الدقيق والملح والقليل ثم البيض المخفوق ثم لياب الخبز المغري
مارنييد	MARINADE عندما يوضع الطعام (خام) في الخل والزيت
أورديفر	HORS D'OEUVRES والليمون
جارنبه	GARNIR عبارة عن مشهيات من الأطعمة تقدم في بداية الوجبة لفتح الشهية
جراتان	GRATIN تجميل الأطعمة بإضافة مجلات الطعام لها
فميه	FUMÉ عندما يحمر سطح الأطعمة بوضعها في (السبندر)
	عندما تدخن الأطعمة بوضعها في غرف وإشعال نوع من الخشب (نشارة الخشب) لها رائحة حتى يتم التدخين التام مثل سمك السلمون وغيره من الأسماك
فلامبية	FLAMBÉ الطهي أمام الضيف مع الإشتعال بالكحوليات
فارسية	FARCE وتعني الحشو مثل حشو الخضروات والحمام ... الخ
بوكية جارنية	BOUQUET تتكون من البصل والكراث والكرفس والجزر وودق اللوز
بيون	GARNI عند سلق اللحوم مع الخضسروات أو العظم مع
	BOUILLON الخضروات ينتج البيون
كريتون	CROÛTONS مكعبات من الخبز تطهى في الزيت وعادة تضاف ليمض الشورب
كونكاسية	CONCASÉE تقطيع الأطعمة مثل الطعام إلى مكعبات
انتريه	ENTRÉE طبق يقدم عادة في بداية الوجبات في المطاعم
إيمانسية	EMINCÉ تقطيع الأطعمة إلى قطع رفيعة

(تابع) المصطلحات الفرنسية

المصطلح	معناه
FOND	فوند أساس الصوصات ويتكون من البصل والجوز والطماطم والثوم والكرفس والعظم وورق اللاورو والماء
BAIN - MARIE	بان ماري عبارة عن حمام بخار عندما توضع الأطعمة في الإناء ووضع الإناء على إناء آخر به ماء ساخن .
BLANCHIR	بلانشية عدم طهى الأطعمة طهى كامل وهو طهى مبدئى .
CHINOIS	شيفوا عبارة عن مصفاة يصفى فيها الأطعمة .
DARNE	دارن عبارة عن شرائح سمكها كبير من الأسماك .
ESCALOPT.	اسكالوب الطهى السريع فى الزيت .
SAUTÉ	سوتييه خلط الأطعمة (تقليبها) .
TOURNÉ	تورنية عندما تضيف التكهات المختلفة للأطعمة .
PARFUMER	بارفميه عندما تطهى الأطعمة وخاصة اللحوم مع المشروم (عش الغراب) .
DUYELLES	دوكسيل صوص مع الجيلاتينية تدفن بها الطيور واللحوم .
CLAUD - FROID	شوفروا تجميل الطبق ووضع الأطعمة للتزين .
DÉCORER	التجميل
FRÉPARER	تجهيز
FRITURE	سلة القلى توضع بها الأطعمة للقلى فى الزيت .

بعض التوابل الشائعة

- عبارة عن جنزبيل وشطة وكزبرة وقلقل وقرنفل ولاورو وثوم وجوزة الطيب وبعض الأسماك وإيمون وقرقة (قشر) .	CURRY كاري
- نبات له أزهار تقطع وتعرض للشمس ، ويدخل الزعفران في أطعمة عديدة خاصة شوربة الأسماك (البويابيز) .	SAFRAN زعفران
- يأتي من سنغافورة وهو على شكل أزهار .	القرنفل
- تزرع عادة في بلاد الصين وتدخل في تركيب معظم أنواع الطوى .	GIROFLE القرفة
- يسمى باسم ورق الفار ويدخل في معظم الأطعمة المطبخ ويحتوى على زيوت .	CANELLE اللاورو
- له رائحة جميلة ويدخل في معظم الأطعمة .	LAURIER الزعتر
- عادة يأتي من الهند يتميز بالمذاقة ويدخل في معظم الأطعمة خاصة السلطة والطوى .	THYM جنزبيل
- يستخدم في معظم الأطعمة كالصوصات والسلطات ويتميز بالطعم والرائحة الطيبة .	GINGEMBRE • التراجون
- يتميز بالمرارة له رائحة نفاذة ويستخدم في معظم الأطعمة كالشورب ويدخل في تركيب معظم المتبلات .	ESTROGON حصى اللبان
- له رائحة ذكية ويدخل في تركيب معظم السلطات وقليل من الصلص .	ROMARIN النعناع
- عادة تزرع في ج . م . ع . ولونها سائل اللبني وتدخل في معظم الأطعمة كالشورب والخضر وخلافه .	MENTHE الكزبرة
- يزرع عادة في بلاد الشرق ويدخل في تكوين معظم الأطعمة كالأسماك والشورب .	CORIANDRE الكون
- يزرع في أوروبا ويدخل في تركيب معظم الأطعمة كما يدخل في تصنيع الجبن .	CUMIN العرعر
	GENIÈVRE

المستردة	
MOUTARDE	- يوجد نوعين من المستردة الإنجليزي والفرنساوي ، لها أنواع عديدة منها اللون الأصفر والداكن وعادة تكون على هيئة (بودرة) بالإضافة إلى بعض التوابل الأخرى وتدخل في معظم الصلص كما شرحنا في باب الصلص .
جزرة الطيب	- من الهند وتدخل في تنبيل الأطعمة وحجمها صغير وبني .
MACIS	
الينسون	- يزرع عادة في أمريكا وإيطاليا وهو من الأعشاب المهمة في عمل بعض أنواع العجائن .
ANIS	
الفانيليا	- تأتي عادة من بلاد المكسيك ولها رائحة عطرية وتدخل في تركيب معظم أنواع الحلوى .
VANILLE	
الكايين	- تزرع غالباً في أمريكا وتشبه (الشطة) وتدخل في تركيب معظم الأطعمة وخاصة الصوصات .
CAYENNE	
اللفل	- يوجد منه نوعان الأسود ، والأبيض ويأتي عادة من الجزائر ويلاذ الهند ويدخل الفلفل في معظم الأطعمة .
POIVRE	
بابريكا	- تتم زراعتها في دول أوروبا خاصة الجنوبية وهي نوع من أنواع الشطة وتدخل في معظم الأطعمة خاصة مكعبات اللحوم مع البصل وتسمى (جولاش) .
PAPRIKA	
الكابري	- يزرع عادة في الجزائر وفرنسا ويدخل في تركيب قليل من الأطعمة .
CAPRES	
فجل بري	- يتم تقطيعه عادة مع اللحوم .
RAIFORT	
ريحان	- من الريحان مضاف إليه التوابل ويستخدم في الصلص .
LE BASILIC	

الباب الثانى

قوائم الطعام

MENU FOR FOODS

قوائم الطعام عبارة عن قوائم يدون فيها أسماء الأطباق التى تتكون منها الوجبة ويتم ترتيب الأطباق على حسب تقديمها وتأسس هذه الأطباق على قواعد سليمة ونظام معين وتختلف قوائم الطعام من ناحية المستوى والدرجة السياحية .

أنواع قوائم الطعام :

- ١ - قوائم محددة ومعنى محددة أى محددة الأنواع والسعر والوقت .
- ٢ - قوائم محددة إختيارية تسمح بالإختيار بكل بند من القائمة .
- ٣ - قوائم الطعام حسب الطلب وتشمل عدة أنواع من الأطعمة وتجهز هذه الأنواع من الأطعمة بمجرد طلبها .

يجب مراعاة النقاط التالية عند عمل قوائم الطعام :

- ١ - استخدام أطعمة الموسم وكذلك المحلية .
- ٢ - مراعاة السعر الحاررى والعناصر الغذائية .
- ٣ - عدم استخدام أنواع متماثلة فى القائمة الواحدة مثل تشابه أطباق اللحوم والأسماك والصلص وعدم تكرار الألوان والأسماء والأشكال والنوع .

٤ - الإهتمام بالمنصرف من الأسعار (الميزانية) وضمن البيع .

٥ - مراعاة جنسيات الضيوف وأنواقهم .

٦ - مراعاة الأخطاء النحوية والهجائية .

ملحوظة :

أنظر نماذج لقوائم الطعام فى الباب الثالث .

المشهيّات (فواتح الشهية)

HORS D'OEUVRE (APPETISER)

المشهيّات من الأشياء المحببة وتكون فى مقدمة الوجبات وتقدم لفتح الشهية ولها أشكال وألوان مختلفة مثل :

ANCHOVIES	أنشوجة .
CAVIAR	كافيار
SMOKED EEL	سمك الثعابين المدخنة
SHRIMPS AND PRAWNS	الجمبرى
OYSTERS	الأصداف - المحار
SNAILS	القواقع
COLD SAUSAGE	السجق البارد
SMOKED SALMON	سمك السلمون المدخن
TUNNY FISH	سمك التونة .
SMOKED HAM	قطع من لحم الخنزير المدخن
CELERIAC	الكرافس
SMOKED TROUT	التراوت المدخن (أرقط اللون)
MUSHROOMS	عش الغراب
GRAPE FRUIT	جريب فروت
TOMATOES	الطماطم

تقدم هذه الأطباق غالباً مع مجموعة من الخبز المحمر أو التوست وزيت
وخل ، فقد تقدم أيضاً على بعض من الفطائر الهشة اللذيذة .

أمثلة لبعض المشهيات الشائعة

الكتابية

CANAPÉ

الكتابية عبارة عن شرائح من التوست المدهون بالزبد أو الزيت وتشكل شرائح الخبز بأشكال صغيرة منها المستدير والبيضاوي والمثلث وتغلى بأنواع مختلفة من الأطعمة مثل الجبنة - السريدن - التونة - الجمبرى - الأنشوجة - السالمون - كبد الأوز - البيض - اللسان - الدجاج .

ANCHOVY CANAPÉ كتابية الأنشوجة

المكونات :

١ ملعقة شاي بقدونس مفرى

١ بياض بيض مفرى

زيت الزيتون

شرائح من خبز التوست

١ صفار بيض مفرى

شرائح الأنشوجة

طريقة العمل :

تقطع شرائح التوست حسب الرغبة وتسخن فى الزيت أو تحمص فى السلبندر وتترك لفترة حتى تبرد وتوضع طبقة من الزبد والأنشوجة على شرائح التوست ويوضع صفار البيض المفرى على جزء من التوست والجزء الآخر بياض بيض مفرى وعلى الجوانب بقدونس مفرى ثم توضع قطع الأنشوجة على سطح التوست بأشكال مختلفة .

SHRIMP CANAPÉ كنادية الجمبرى

المكونات :

لواثر من خبز التوست

صف كيلو جمبرى

صفار بيض مقربى

زيت

طريقة العمل :

- ١ - يقطع التوست ويطهى فى الزيت ثم يترك حتى يبرد .
- ٢ - يوضع « ميرش » سطح قطعة التوست بصغار البيض المقربى ثم يجمل بالجمبرى على أشكال مختلفة ، أو يمكن أن يدهن بالزبد بالبقونوس .
- ٣ - تجمل قطع التوست بالبقونوس المقربى .

SMOKED SALMON سمك السلمون

المكونات :

حفظات بصل

صف ليمونة

توست محمر

زجاجة الخل

مطحنة الفلفل

كافرى

طريقة التجهيز :

- ١ - يقطع السلمون المدخن إلى شرائح رقيقة جداً فى المطبخ أمانام الضيف .
- ٢ - يوضع السلمون على لوحة التقطيع .
- ٣ - أمسك السكين فى اليد اليمنى وأقطع الجزء الجاف من السمك .
- ٤ - إبدأ التقطيع من ناحية الذيل بميل على أساس أن تكون الشريحة رفيعة ومتساوية .
- ٥ - لف الشريحة على الشوكة وضعها فى الطبق ويستحسن وضع قليل من الزيت « الذرة » على السمك بعد التقطيع .

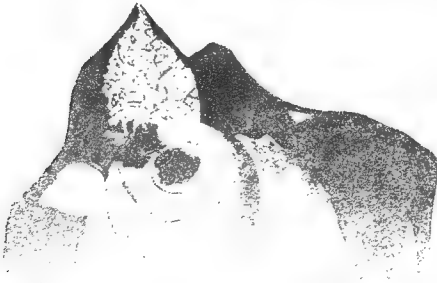
جريب فروت GRAPE FRUIT

المكونات :

نصف قطعة جريب فروت قطع من لحم الكابوريا صوص كوكتيل

طريقة العمل :

يتم تفريغ الجريب فروت ثم يحشى بلحم الكابوريا ويفطى بصوص الكوكتيل ويجمل بالكافيار ونصف ليمونة وصدف الكابوريا . شكل رقم (١)

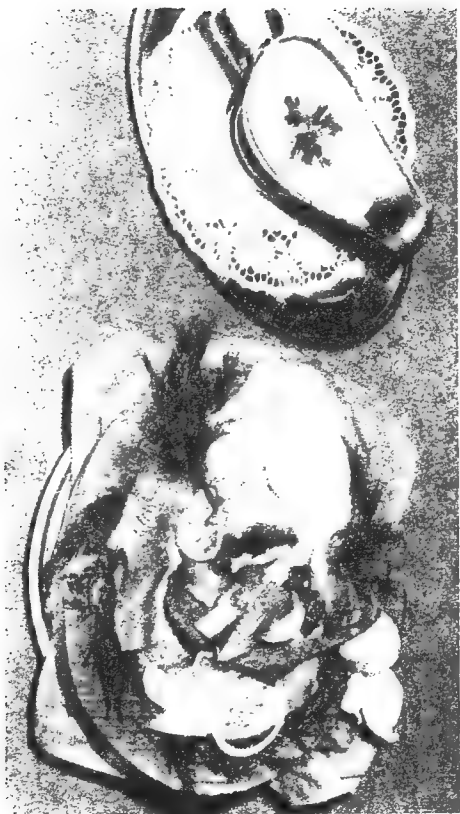


شكل رقم (١)

سمك الثعابين مع سمك السالمون المدخن
SMOKED EEL - SMOKED SALMON

شرائع من سمك الثعابين المدخنة والسالمون المدخن
يقدم مع المخللات وقطع من التوست والليمون.

شكل رقم (٢)





شکل رقم (۳)

SEA FOOD PANCAKES بانكيك مع فواكه البحر

المكونات :

١٠٠ جرام زيت ١ كوب لبن ١٢٥ جرام دقيق ٣ بيضات
كاريينال صوص (صله ٢ بون قام دج زيو، الجمبرى)
قليل من السكر والملح
مجموعة من الأسماك تقطع قطع صغيرة مع فواكه البحر

طريقة العمل :

- يذوق البيض ويضاف إليه الدقيق وأدق اللبن والملح والسكر .
- طاسة بها قليل من الزيت ويرضع فيها المخلوط وعندما يطهى يقلب على الجانب الآخر .
- يتم حشو البانكيك بقطع الأسماك وفواكه البحر بعد أن تطهى فى الزيت والبصل وزيت البانكيك ويغطى بكاريينال صوص وتطهى فى الفرن (الساندوتش) . شكل رقم (٢)

SHRIMPS COKTAILS الجمبرى كوكتيل

المكونات :

- ١ ملعقة كاتشوب مع مايونيزصوص (صوص كوكتيل)
- ١/٤ ليمونة (عصير)
- عدة نقط من صلصة التوياسكو
- ٦ قطع جمبرى مسلوق
- شرائح الخس الصغيرة

طريقة العمل :

- يتم تقليب الليمون والملح والخل والتوياسكو ثم أضف الجمبرى مع التقليب .
- توضع شرائح الخس فى أسفل الإناء الخاص بالجمبرى كوكتيل .
- وتوضع عليها المكونات السابقة وتغطى بصوص كوكتيل ويزين بالبقوننس والليمون والجمبرى .
- يقدم على تلج مجروش .

شكل رقم (٤)



شكل رقم (٤)



شکل رقم (۵)

الجمبرى مع الفواقع SHEEP AND SNAILS

المكونات

٤ قطع جمبرى	٣ قطع فواقع	بصل
فطر، وتبييض أبيض	٢٠ جرام زبد ممتد وتيل	لاورى

طريقة العمل:

- ينظف الجمبرى ويزال قشره ثم يوضع فى الزيت وعليها الملح والفلفل
- ثم يطهى على الشواية ويقلب على الناحية الأخرى ويقدم مع
- البقدونس والليمون. شكل رقم (٥)

تجهيز القواقع :

تجهز كمية من الخل والنبيد الأبيض والبصل المفري وورق اللاورود وعندما تغلى توضع عليها القواقع لتسلق على البخار . بعد ذلك يرفع قلب القواقع وتخلط مع زبد المتربوتيل وقلب الخبز المفري والثوم والبقدونس المفري ويخلط جيداً ثم يحشى به القواقع ويوضع عليه قليل من الزبد السائل على السطح ويدخل السلندر ، يوضع الجمبرى والقواقع فى الطبق الخاص بالقواقع .

ريسول (سامبوسك) RISSOLES

المكونات :

٢ بيضة منهم واحدة مسلوقة تقطع	ملح
٣ كوب نقيق	ماء بارد
١/٢ كوب زيت	١/٤ كيلو لحم مفري

طريقة العمل :

يوضع النقيق فى إناء ويضاف إليه الزبد ويجهز فجوة فى الوسط ويوضع فيها البيضة المخفوقة والماء ثم يخلط « عجينة متوسطة اللينة » ثم يوضع عليه قطعة قماش (مبللة خفيف) ويترك فترة ساعة ثم يوضع اللحم المفري فى إناء ويوضع عليه الملح والفلفل ويترك على اللهب حتى يمتص العصارات ويخلط جيداً وبعد أن يبرد يوضع البيضة المسلوقة والبقدونس المفري ثم يفرد الخليط على المنضدة ويقطع على أشكال دائرية ويحشو كل قطعة بالمكونات السابق شرحها حتى تمامك وبعد ذلك تطهى فى الزيت وترفع منه ويدهن السطح بالزبد السائل ثم تطهى فى فرن على لهب هادئ .

تزین بالبقدونس وأحياناً يحشى الريسول بالجبن أو أطعمة أخرى .

أفوكادو مع الجمبرى AVOCADO WITH SHRIMPS

المكونات

١/٢ فنجان زيت	١/٤ كجمبرى	٢ أفوكادو
قرفة	١/٢ ملعقة عصير ليمون	باهرىكا
١/٢ ملعقة ثوم	ملعقة شاي بققدونس	١ ملعقة مستردة
		صفار بيضة

طريقة العمل:

- يضرب البيض مع المستردة ثم أضف الزيت قليلاً قليلاً.
- أضف عصير الليمون والبققدونس ثم الثوم ثم الباهرىكا والقرفة مع الخلط الجيد.
- يقطع الأفوكادو لنصفين ثم يرفع ما بداخله.
- يدهك لحم الأفوكادو مع المكونات السابقة مع الجمبرى.
- يقدم بارد.

كيش لورين QUICHE LORRINE

المكونات :

٥٠ بيضة (منهم واحدة صفار مضروب)	فنجان دقيق نظيف
كوب ماء غير مملو	١/٢ فنجان قشدة
ملح وفلفل	كمية قليلة من جرة الطيب
١/٤ كيلو لحم بقرى (منخن) يقطع قطع صغيرة	١ ملعقة زبدة .

طريقة العمل :

- يوضع الدقيق في إناء ويتم عمل فجوة ويوضع فيها صفار البيض ،
ضع الملح والفلفل .
- ضع ١/٢ فنجان الماء في الفجوة .. يتم فرك المخلوط بالأصابع .
- ضع ١/٢ فنجان الماء قليلاً قليلاً .
- اترك المخلوط لمدة ساعتين تقريباً .
- يوضع المخلوط على المائدة ويرش بالدقيق ويثنى ثلاث مرات .
- يجوز قالب ويدهن بالزبد ويوضع دقيق ويوضع فيه المخلوط .
- يقطع اللحم البقرى .
- يضيف البيض المضروب إلى الزبد .
- أضف البهارات والملح والفلفل وجرة الطيب .
- يطهى بالفرن لمدة ٣٠ : ٤٠ دقيقة حتى يحمر سطح القالب ثم يترك
حتى يبرد .
- يمكن تقديمه ساخناً أو بارداً .

واش راربيت WELSH RAREBIT

المكونات :

ملح	٣٠ جرام زبدة
٢ كيلو جينة شييدر	٣٠ جرام دقيق
١ ملعقة بييرة	كوب لبن
	١ ملعقة شاي مستاردة
	٤ : ٦ شرائع من التوست بالزبدة

طريقة العمل :

- سخن الزبدة فى الطاسة .
- قلب مع الدقيق لمدة دقائق وأضف اللبن تدريجياً .
- سخن حتى الغليان .
- أضف المستاردة والملح والفلفل والجبن والبييرة .
- يسخن حتى تسيل الجبن .
- ضع المكونات على التوست بالزبد الساخن .
- ضع المكونات فى السليندر .
- يقدم مع السلطة الخضراء والصلصة الفرنسية .

الشورب SOUPS

أسماء الشورب :

THICK SOUP الشورب السميك « الثقيلة »

CLEAR SOUP الشورب الصافية « الحساء »

شورب الكريمة والفلوتية والبورية

CREAM SOUP, VELOUTE AND PURÉE

FISH SOUP (BISQUES) شورب الأسماك وقشورها

MISCELLANEAUS SOUP الشورية المختلطة

CHILLED SOUPS الشورب الباردة

أمثلة لبعض الشورب الشائعة

CONSOMMÉ SOUP شوربة الكونسومية

المكونات :

٢ قطعة بصل مطهى بالشواء ٤ ك مرقة

٥١ كجم لحم بقرى مفرد ١ ورقة لاورى

٥٠٠ جم مزيج من الخضروات « مقطعة شرائح »

١٠ بيضات (بياض وقشر) ملح وفلفل فص ثوم

طريقة العمل :

١. - يجهز وعاء كبير ويوضع على النار فيه المرقة والخضروات واللحم والبيض والثوم والملح والفلفل والبصل . (ويضاف قشر البيض حتى تصبغ الشورية صافية) .

- تخلط المكونات جيداً مع التقليب حتى الغليان ثم تصفى وتترك على نار هادئة لمدة ساعتان تقريباً ثم تصفى .

أنواع حساء الكونسومية الشائعة

MOELLE موال

حساء كونسومية مضاف إليها نخاع

JULEINNE جوليين

حساء كونسومية مع مجموعة من الخضروات « تقطع شرائح صغيرة »

NEIGE DE FLORENCE نيج دي فلورانس

حساء كونسومية مع الشعيرية

ORIENTALE أورينتال

حساء كونسومية مع الأرز والأعشاب والطماطم وقطع من اللحم

PROFITEROLE بروفيترول

حساء كونسومية مضاف إليه بروفيترول

ANDALOUSE أندالوس

حساء كونسومية مضاف إليه طماطم كونكاسية وأرز ولحم خنزير وبيض

NELSON نيلسن

حساء كونسومية مع الأرز والجمبرى

OEUF POCHÉ بوشيه بالبيض
حساء كونسومية مضاف إليه بيضة مكسورة

TAPIOKA تاييوكا
حساء كونسومية مضاف إليه تاييوكا

BOUCHERE بوشير
حساء كونسومية مع كرنب شرائح ونخاع

BRETONNE بريتون
حساء كونسومية مع عش الغراب ومجموعة خضروات شرائح

COLBERT كولبير
حساء كونسومية مضاف إليه بيض

CHASSEUR شاسير
حساء كونسومية مع عش الغراب والكريون

HONGROISE هنجرواز
حساء كونسومية مع طماطم ويابريكا

PETITE MARMITE بتي مارميت
يقدم مع النجاج والكريون

DORIA دوريا
يقدم مع برفتيروول وخيار

SHERRY شيري
يقدم مع الشيري

شورية المنيسترونى MINESTRONE SOUP

المكونات :

٨٥ جرام فاصوليا شرائح	١ بصلة كبيرة
٢ ملعقة زيت زيتون	ملح وفلفل
٢٢٥ جم طماطم معبأة أو طازجة	٥٦ جرام مكرونة
١ ملعقة بقونوس مفري	جنية مفري
من ٢٨ إلى ٥٦ جرام بيكون	٢ ملعقة كرفس مفري
٢٢٥ جم شرائح كرنب	١ جزرة كبيرة
١ فص ثوم	٣/٤ لتر ماء أو خلاصة اللحم

طريقة العمل :

- ١ - ضع الفاصوليا فى الماء طوال الليل (للنقع) (Over night)
- ٢ - يسخن الزيت جيداً ثم نضع شرائح البصل والثوم المفري والبيكون
- ٣ - أضف (الفاصوليا) والملح والفلفل والماء وقلب بهدوء لحوالى ١٥ ساعة .
- ٤ - أضف باقى الخضروات وإطهى لمدة ٢٠ دقيقة وأضف قليل من الماء إذا احتاج الأمر .
- ٥ - أضف المكرونة (تفضل الإسباكتى) وإطهى حتى ينضج .
- ٦ - يتم تذوق الشورية ثم أضف المتبلات إذا احتاج الأمر .
- ٧ - تجمل الشورية بقطع البقدونس الصغيرة مع قليل من الجبن على سطحها .

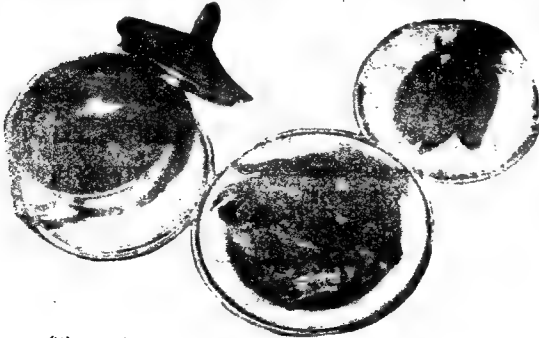
BOUILLABAISSE بويابيز

المكونات :

٥٠ جم زيت زيتون	١ قطعة بصلة ميشورة	٢ جم زعفران
١ جم زعتر	١ ملعقة مطبات طماطم	١ سمك البكلا
ورق لاورو قشر برتقال	خبز فرنسي (توست)	ملح وفلفل
١ كابوريا ٦٠ جم	٣ جمبري متوسط الحجم بقشره	
٣ محار (Mussels)	١/٢ لتر خلاصة السمك	
١ ملعقة شاي بقونس مفرى	١ فص ثوم	١ استاكوزة ٦٠ جرام

طريقة العمل :

- يسخن الزيت في الطاسة .
- أضف البصل حتى يأخذ اللون الذهبي ثم أضف الثوم .
- أضف خلاصة السمك مع الطماطم وقشر البرتقال والزعتر وورق اللاورو .
- قلب لمدة ٤٥ دقيقة .
- يقطع السمك ويضاف إلى المكونات .
- أضف الجمبري والاستاكوزة والكابوريا .
- يقدم في طبق الشورية قطع التوست المحمر مع الثوم . شكل رقم (٦)



شكل رقم (٦)

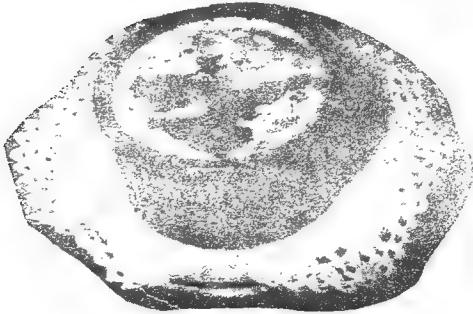
BOULA BOULA بولا بولا

المكونات :

- ١ ك لحم سلحفاة (يقطع مكعبات)
- ٧٥ جرام زبد
- ١ ورقة جيلاتين
- ٥ لتر حساء الكونسومية
- ١ ملعقة شيرى
- بوكيه جارنيه شرائح

طريقة العمل :

- تسخن الزبد ثم تضاف الخضروات ويتم التقليب حتى تطهى الخضروات
- أضف لحم السلحفاة (مكعبات) .
- أغلى المكونات مع التقليب جيدا من ٢ - ٣ ساعات .
- جهز إناء آخر به ماء مغلى مع ورقة جيلاتينة ثم تنقل فيه المكونات السابقة ثم صفى المرقع على الكونسومية مع إضافة الشيرى .
- توضع الشورية فى إناء من الفخار ويوضع عليها الكريمة .
- توضع فى السيلندر ليحمر سطحها . شكل رقم (٧)



شكل رقم (٧)

شورية الطماطم بالكريمة CREAM OF TOMATO SOUP

المكونات :

٢ ملعقة كبيرة كريمة لبانى	ملح وفلفل
١ بصلة متوسطة الحجم (مفروم)	٢ ملعقة كبيرة زيت
١ جزرة	٥٠٠ جرام طماطم
٤ ملاعق متوسطة الحجم من الدقيق	مكعبات من الكريتون
٢ أكواب من خلاصة اللحم	١ ورقة لاورو
١/٨ لتر لبن	قليل من السكر
	بوكيه جازنيه (شرائح)

طريقة العمل :

- توضع الزيت فى الطاسة ثم بعد ذلك البصل والطماطم والخضروات .
- يتم إضافة الدقيق مع التقليب .
- توضع خلاصة اللحم مع التقليب ويضاف الملح والفلفل واللاورو والكرفس والجزر ثم تترك الشورية لمدة نصف ساعة تقريبا .
- تتم تصفية المكونات .
- تضاف الكريمة اللباني إلى اللبن ثم توضع عليها الشورية .
- تقدم الشورية مع الخبز المحمر كريتون .

MULLIGATAWNY SOUP شوربة المليجاتونى

المكونات :

٢٨ جرام زبد	١ قطعة جزر كبيرة	٢ بصلة
ملح وفلفل	١ ملعقة بودرة الكارى	٢٨ جم زيت
أرز مسلوق	٢٨ جم دقيق	١ لتر خلاصة عظم الضأن
١/٤ ك لبن	(مقطع قطع صغيرة)	١ تفاح مقشر منزوع البذر
كرات وكرفس	دجاج مطهى مقطع	٢٨ جم ملعقة كاشمش
	قليل من السكر	١ ملعقة منجة مخلاة (شطنى)
		قليل من عصير الليمون أو الخل

طريقة العمل :

- إقلى البصل والكرات فى الزيت والزيت حتى يأخذ اللون الذهبى .
- أضف الملح والتفاح المقطع .
- إطهى لمدة من ٤٥ : ٦٠ دقيقة .
- إخلط الدقيق واللبن .
- أضف لهم الشورية .
- أضف الدجاج والأرز وقلب لمدة ١٠ دقائق .
- أضف المتبلات والسكر والليمون مع رش الكاشمش على السطح .

شوربة البصل ONION SOUP

المكونات :

- ١/٢ إلى ٢/٤ كجم بصل
- ٥٦ جرام زبدة
- ١ لتر حساء الكونسومي
- ملح وقلقل
- ٥٦ جم جبنة موزريه (يفضل جبنة جروير) ٤ شرائع خبز فرنسى

طريقة العمل :

- سخن الزبدة فى الطاسة حتى تسيل .
- قطع البصل شرائع صغيرة وضعه فى الزيت حتى يأخذ اللون الذهبى .
- أضف الكونسومية والملح والقلقل .
- سخن بهدوء حتى الغليان مع خفض اللهب وقلب لمدة نصف ساعة .
- أضف شرائع التوست المحمر فى طبق الشوربة .
- أضف الجبن فوق التوست .
- ضع الشوربة فى السليندر لمدة ٢ : ٣ دقائق حتى تسيح الجبن .

شوربة ذيل الثور

OXTAIL SOUP

المكونات :

- ١ ذيل الثور صغير تقطع مكعبات ٥٠ جم زيد
- ١ قطعة لفت ٣ قطع جزر متوسط الحجم ٥٠ جم دقيق
- ٢٥٠ جم كرات وكرفس ١ بصلة كبيرة تقطع شرائع
- ٥٠٠ لتر خلاصة اللحم أو الماء مجموعة أعشاب
- نصف كأس شيرى

طريقة العمل :

- يتم تقع ذيل الثور فى الماء لمدة ساعة ثم رفع اللحم من الماء .
- سخن الزيت وأضف الخضروات « تقطع شرائح صغيرة » وإطهى لمدة ٥ دقائق .
- أضف خلاصة اللحم مع الاحتفاظ بفنجان شأى منها .
- أضف مكعبات ذيل الثور والأعشاب وقلب يهدوء لمدة ٣ ساعات .
- إخلط الدقيق مع فنجان خلاصة اللحم البارد وقلب مع الشورية .
- سخن جيدا مع الطهى لمدة ١٠ دقائق .
- أضف الشيرى وأحيانا يضاف ما بير بدلا من الشيرى .

شورية الدجاج مع الكريم

CREAM OF CHICKEN SOUP

المكونات :

١ بصلة	١ جزرة	ملح وفلفل	١ دجاجة
١٢٥ جم بسلة مطهية	١٢٥ جم كرفس	٥٠ جم زبد	٥٠ جم دقيق
٢ صفار بيضة	١٢٥ جم كريمة		
نصف لتر لبن			

طريقة العمل :

- قطع الدجاجة أو يمكن إستعمالها كاملة وغطيتها بالماء البارد .
- أضف الملح والفلفل والخضروات .
- قلب مع التسخين لمدة من ٢ : ٣ ساعات حتى يطهى جيدا .
- إرفع اللحم من العظم وصفى من خلال مصفاة (مع الدهك) .
- أضف اللحم للمرقعة وسخن حتى تصبح ثقيلة القوام .
- خلط الزيت مع الدقيق واللبن .
- عندما يصبح المخلوط ثقيل القوام أضفه إلى الدجاج وسخن جيدا .
- أضرب البيض مع الكريمة ووضفه للشورية وإطهى جيدا حتى تصبح ثقيلة القوام .

TAPIOKA

- شوربة دجاج بالتابيوكا وهى عبارة عن شوربة دجاج مضاف إليها تابيوكا.

DUBARRY

- شوربة كريم دويارى
شوربة دجاج يضاف إليها قرنبيط مسلوقة

TOMATO

شوربة دجاج مضاف إليها صلصة طماطم

ANDALOUSE اندالوس

شوربة دجاج مع الطماطم والأرز المسلوق .

لوستر بيسك

LOBSTER BISQUE

المكونات :

نصف إستاكوزة كبيرة أو إستاكوزة صغيرة	٥٠ جم زبد
نصف لتر ماء أو خلاصة السمك	ملح وفلفل
١ ملعقة شاي عصير ليمون	٢ ملعقة كريما
٢٨ جم بقيق	ربع لتر لبن
للتجميل فلفل بابريكا وقطعة إستاكوزة	

طريقة العمل :

- إرفع اللحم (FLESH) من الإستاكوزة وقطع لقطع صغيرة .
- ضع على حدة (بعض قطع الإستاكوزة للديكور) .
- أضف الماء أو خلاصة السمك ثم عصير الليمون وقلب بهدوء لمدة ٢٠ دقيقة ثم أضف قطع الإستاكوزة .
- يصفى ثم رجع السائل للطاسة مع لحم الإستاكوزة .
- إخلط الدقيق مع اللبن وقلب الخليط فى الشورية مع الزيت والملح والفلفل
- سخن الشورية جيدا مع التقليب حتى تصبح ثقيلة القوام .
- أضف الكريمة ثم سخن مرة أخرى .
- تزين الشورية بالبأبريكا وقطع الإستاكوزة .

شورية السمك

FISH SOUP

المكونات :

- ٢ قطعة فيليه من سمك (الصول - أو موسى أو قشر بياض)
- ٢ ملعقة شاي بصل مفرى نصف لتر لبن ٢٨ جم دقيق
- ١/٢ كوب نبيذ أبيض أو ٢/٤ كوب ماء ملح وفلفل
- التجميل : شريحة ليمون - ليمون - ملعقة بقدونس مفرى

طريقة العمل :

- قشر السمك وقطعه إلى شرائح (إستخدام سكين حادة أو مقص مطبخ)
- قلب السمك مع البصل واللبن والماء لمدة خمس دقائق .
- إمزج الدقيق مع النبيذ أو الماء .
- أضف مخلوط السمك السابق .
- إغلى المخلوط مع التقليب الجيد . أضف الزيت والملح والفلفل وسخن لمدة من ٢ - ٣ دقائق .
- ضع الشورية فى الفنجان الخاص بها وجمال بشريحة الليمون وقليل من البقدونس .

شورية البطاطس

POTATO SOUP

المكونات :

- ٤ قطع بطاطس (متوسطة الحجم) ١ قطعة بصل مفرية
- ١/٤ لتر لبن ١-٢ خلاصة الدجاج (*chicken stock cubes*)
- ملح وفلفل ١/٢ لتر ماء
- للتجميل : ملعقة بقدونس مفري

طريقة العمل :

- قشر البطاطس وقطعها شرائح وكذلك البصل وقلبها لمدة ٨ دقائق مع اللبن والماء وخلاصة الدجاج حتى تنوب .
- أضف الملح والفلفل مع قليل جدا من السكر إذا أردت .
- ضع الشورية في الفندجان وجعلها بقليل من البقدونس المفري .

شورية الأسبراجوس

ASPARAGUS SOUP

المكونات :

- ١ علبة اسبراجوس متوسط الحجم ٢٨ جم زبد
- نصف لتر لبن ٢٨ جم دقيق ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يتم فتح علبة الأسبراجوس وصفي السائل في إناء مع اللبن .
- يقطع الأسبراجوس لشرائح صغيرة .
- سخن الزبد ثم أضف الدقيق مع التقليب .
- أضف اللبن مع سائل الأسبراجوس .
- وعند الغليان ضع الملح والفلفل .
- أضف شرائح الأسبراجوس .
- سخن لبضع دقائق ثم قدم الشورية .

شورية البنجر BEETROOT SOUP

المكونات :

- ١ قطعة بنجر مطهية ٢ (CUBES) خلاصة الدجاج أو اللحم البقري
- ١ ليمونة ملح وفلفل ١ لتر ماء (غير كامل)
- للتجميل : ١ ملعقة شاي بقونوس مغري

طريقة العمل :

- يقشر البنجر ويبشر .
- سخن الماء مع خلاصة اللحم .
- أضف شرائح البنجر وعصير الليمون والملح والفلفل وسخن لمدة خمس دقائق .
- جمل الشورية بالبقونوس .

شورية العدس LENTIL SOUP

المكونات :

- ١ فنجان عدس أصفر (نظيف)
- ١ قطعة بصل (حلقات)
- ١ قطعة بطاطس (حلقات)
- ١/٢ لتر ماء
- ٢٠٠ جم زيت
- ١ ملعقة شاي

- نغسل العدس في الإناء المضمون مع نصف الجزر والبطاطس والتوابل
- من إضافة الماء ويقلل الإناء
- نضع الإناء على لهب هادئ لمدة ساعة ونصف .
- صفى المكونات أو بعض الأحيان تضرب في الخلاط مع الماء وعند الغليان يضاف له الملح والفلفل والزيت .
- نقدم مع مكعبات الخبز المحمر (الكريتون) ويجمل بالبقونوس .

شوربة الفاصوليا الخضراء

GREEN PEA SOUP

المكونات :

- نصف لتر ماء
١ خلاصة دجاج
١ علبة فاصوليا خضراء
ملح ولفل
قليل من النعناع المجفف أو أخضر ٣ ملاعق لبن أو كريمة

طريقة العمل :

- سخن الماء مع خلاصة الدجاج .
- ضع الفاصوليا وإطهى لمدة ٤ دقائق فى حالة الفاصوليا المعلبة دقيقتين فقط . صفى المكونات .
- أضف النعناع والملح واللفل ثم الكريمة وسخن جيدا .

بوتاج سان جيرمان

POTAGE SAINT GERMAIN

المكونات :

١ ك بسلطة

- ١ ك كريمة دجاج (دقيق - كريم نشا أرز وزيد كرات - لبن - صفار
بيض - بصل - قطع لحم الدجاج - كريمة)

طريقة العمل :

- يتم سلق البسلطة وتصفى .
- أضف البسلطة إلى كريمة الدجاج ثم تغليتها باستمرار .
- تصفى بمصفاة وتسخن .

بوتاج جرمينى
POTAGE GERMINY

المكونات :

- ١/٢ حساء الكونسومية (سادة) ٢ صفار بيضة
١٠٠ جرام شوية دجاج بالكريمة ١٢٥ جرام كريمة
٢٠ جرام سبانخ ورقية مسلوقة

طريقة العمل :

- اضع صفار البيض مع الكريمة واضرب جيدا
- اضع الكونسومية .
- يحضر إناء به الكونسومية وأضع البيض والكريمة .
- توضع على النار .
- اضع شوربة الدجاج حتى الغليان .
- قلب باستمرار .
- عند تقديمها توضع السبانخ ويصب فوقها المخلوط .

الجازيتشو

GAZPACHO

المكونات :

- ١/٢ كيلو طماطم مقشرة ومقطعة
- ١ قطعة مناسبة من لبابة الخبز
- ٢ ملعقة خل وايمون
- ٢ ملعقة زيت
- ١ قطعة خيار مقشر ومقطع
- ١ قطعة فلفل أخضر
- من ١ - ٢ قطعة ثوم مقطع شرائح
- ملح وفلفل

طريقة العمل :

- ضع الماء فى الثلاجة حتى يصبح مثلجا جدا .
- أعصر الطماطم فى المصفاة وصفها فى إناء مع قلب لبابة الخبز مع عصير الطماطم والزيت والخل أو الليمون والماء والثوم .
- أضف الخيار والبصل والفلفل الأخضر المبشور للإناء .
- تبّل بالملح والفلفل وضعها فى الثلاجة .
- قلب المحتويات وضعها فى بولة الشورية مثلجة .

العجائن الإيطالية والأرز ITALIAN PASTE AND RICE

أسماء العجائن :

CANNELONI	- كانلونى (نوع من العجائن الإيطالية)
FETTUCINE	- فيتتشينى
LASAGNE	- لازانيا (على شكل شرائح من العجائن)
MACARONI	- مكرونة
NOUILLES	- عجائن النوى (التودلز)
SPAGHETTI	- اسباجتى (عجائن طويلة ورفيعة)
RICE	- الأرز
TAGLIATELLI	- تالياتيلى

* كلها عجائن إيطالية ولكن تختلف فى أشكالها وأنواعها فى بعض الأحيان .

أمثلة للعجائن :

BOLOGNAISE	تقدم معظم الفطائر أو العجائن مع صوص اللحم المفروم
NAPOLITAINE	يقدم مع صوص الطماطم وجبن البارمازان
PARMESAN	تقدم فقط بالجبن
MILANAISE	تقدم مع صوص الطماطم وشرائح لحم الخنزير واللسان
ITALIENNE	تقدم مع الزيت والجبن المبشور

طريقة عمل البيتزا

PIZZA

المكونات :

سكر بودرة	٢ كوب من الدقيق	٤ ملاعق ماء
١ بيضة	١ ملعقة شاي ملح	٥ ملاعق كبيرة زيت
	زيت	قطعة خميرة بييرة

طريقة العمل :

تدهك الخميرة مع نصف ملعقة شاي سكر حتى تسيل ويضاف إليها الماء الدافئ ثم يوضع الدقيق والملح في إناء ويضاف إليه الزيت بعد تقطيعه قطعاً صغيرة ويفرك الخليط مع عمل فجوة في الوسط للخليط السابق وتوضع فيها البيضة المخفوقة والخميرة .

يقلب السائل في الدقيق ثم إضافة قليل من الماء الدافئ وتوضع العجينة على لوحة من الخشب عليها الدقيق وتمجن جيداً باليد مدة عشرة دقائق ثم تكرر باليد وتوضع في إناء مدهون بقليل من الزيت وتغطى وتترك لمدة من ٢ : ٢ ساعات تقريباً ثم تقلب على منضدة عليها قليل من الدقيق وتقسم العجينة إلى نصفين ويوضع كل نصف في إناء مسطح (صينية) وتبلط بإراحة اليد بعد مسحها بالدقيق حتى تغطي العجينة قاع الصينية كله ويكون سمكها حوالى واحد سنتيمتر للسطح وتقشر أربع حبات من الطماطم وتشق نصعين وتنظف من العصير والبذور ويغطى بها سطح البيتزا الموجودة ثم يقشر ثلاثة أو أربع فصوص من الثوم ثم يفرم جيداً ويطهى في الزيت حتى يتخلص من الماء الموجود به دون أن يحمر ويرش على البيتزا فوق الطعام ويرش السطح كله رشاً جيداً بالجبن الرومي المبشور .

تطهى في فرن حرارته شديدة ٢٥ : ٣٠ دقيقة .

شيتاج

FEUILLETAGE

المكونات :

٢ ك زبد

٢ ك دقيق

١ لتر ماء

طريقة العمل :

- يوضع الدقيق ويوزع على المائدة ويعمل فجوة في منتصفه ويضاف كمية قليلة من الملح .
- أضف ١٠٠ جرام زبد ثم الماء .
- يتم الخلط جيدا في إناء ثم يوضع عليه فوطة ويحفظ في ثلاجة لمدة ١٥ دقيقة .
- يعاد المخلوط مرة ثانية ويفرد على المائدة ثم يوضع عليه كمية من الزبد .
- تطوى على أربع ثنيات ثم تبرد مرة ثانية .
- تعاد مرة أخرى وترش بالدقيق وتطوى مثل المرة الأولى ثم توضع في الثلاجة .
- تستخدم عجائن الفيتاج لعمل الفول أوفان .
- يتم حشو الفول أوفان :

شول أوفان

VOL OU VENT

يتم تجهيز الفول أوان من عجينة الفيتاج السابق شرحها ويتم حشوها بالمكونات الآتية :

١ - قطع من الدجاج وعش الغراب مع الصلصة البيضاء ويسمى (الإرين)
ALAREINE

٢ - قطع من الجمبرى والصوص الأبيض ويسمى (مارينير) -
MARI-NIÈRE

٣ - صوص ماديرا مع التروف والواجراه (كبد الأوز) ويسمى بريجوردن
(PÉRIGOURDINE)

٤ - المشروم مع الطيور البرية ويسمى شاسير

CHASSEUR

٥ - اللسان والمشروم ونبات الترون ومادير صوص ويسمى مونوجلان
MONTGLAS

٦ - الجمبرى مع فان بلا صوص ويسمى ديپواز

DIÉPPOISE

٧ - الدجاج ولحم البتلو والمشروم والصوص الأبيض ويسمى تولوزين
TOU LOUSAINÉ

٨- ماديرا صوص والمشروم ونبات التروف

Financiere

راقبولى RAVIOLIS

المكونات :

٢٠ بيضة (٨ منهم يفصل البياض عن الصفار)
٢ ك دقيق نظيف ١/٢ كوب زيت

طريقة العمل :

- يخلط الدقيق مع صفار البيض والبيض والزيت وقليل من الماء والملح جيدا .
- يجزأ الخليط إلى ٦ أجزاء دائرية .
- يتم فرد كل جزء ويوضع عليه كمية بسيطة من البيض عن طريق دهنه بالفرشاه المخصصة لذلك .
- يتم وضع اللحوم لحشوها .
- يقطع بأشكال مختلفة .
- يتم الغليان فى الماء الساخن (به ملح وقليل من الزيت) أى يطهى على طريقة البوشيه .
- ثم يحمر فى الزيت ثم يوضع عليه الطماطم والجبن المبشورة .

عجائن النوى (النودلز)

NOUILLE

المكونات :

٢٠ بيضة منهم ١٠ صفار فقط
٢ ك دقيق (مع مراعاة أن يكون نظيف جدا)
كمية مناسبة من الملح

طريقة العمل :

- تتم خلط المكونات السابقة جيدا .
- يجزأ الخليط إلى أجزاء دائرية .
- يتم تغطية الأجزاء بالفوطة ويكون بها قليل من الماء .
- يتم فرد كل جزء وتلف على بعضها .
- تقطع حسب الرغبة .

النيوكي على طريقة بارزيان

GNIOCCHI PARISIENNE

المكونات :

٢٠٠ جرام دقيق	٢٠ بيضة	١/٢ لتر ماء ساخن
٢٥٠ جرام زبد	لبن	موسكات
١٥٠ جرام صوص بشامل	ملح وفلفل	

طريقة العمل :

- اثناء به الماء والزبد والملح ثم تسخن المكونات .
- أضف الدقيق مع التقليب الجيد .
- أرفع من على النار .
- توضع المكونات على المنضدة ثم أضف البيض قليلاً حتى تصبح المكونات لينة يوضع إثناء على النار به ماء مملح ثم يوضع المخلوط من الكيس عن طريق الضغط باليد ثم ترفع المكونات من الماء إلى قطعة قماش .
- أحضر سرفيس به زبد وقليل من صوص البشامل ثم توضع المكونات السابقة ويغطى بالبشامل صوص وعليه الجبن المبشور والزبد ويدخل الفرن ثم يحمر سطحه .

ويمكن أن يقلب مع : -

١- البطاطس والبقيق والبيض وتطهى بوشيه فى الماء المالح .

ثم تطهى جراتان وتغطى بصوص الطماطم والجبن ويحمر سطحه .

وتسمى بيمونتيز PIÉMONTAISE

٢- مع صلصة المادير والطماطم واللبن والبيض وسموليننا

وتسمى رومين ROMAINE

٣- مع البشمل صوص وتسمى Parisienne

الأرز RICE

١- الأرز الشرقى ORIENTAL

المكونات :

١٠٠ جرام عنب جاف (زبيب) ٢٠ جرام زبد ١٠٠ جرام بسلة
٢ ملعقة طعام (منزوعة البذور) مقطعة مكعبات ١/٤ ك أرز

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى الطاسة على لهب هادئ . أضف الزبيب مع التقليب .
- أضف البسلة والطماطم .
- ثم أضف الأرز وقلب جيداً .

الأرز مع الجبن البارميزان PARMESAN

المكونات :

١٠٠ جرام زبد ١٠٠ جرام جبن مفرد ١ ملعقة بصل مفرد
١/٢ ك أرز ١/٢ ك خلاصة اللحم قليل من الملح

طريقة العمل :

- توضع الزبدة فى إناء على لهب هادئ . وأضف البصل حتى يأخذ اللون الذهبى .
- أضف الأرز مع الخلط ثم أضف خلاصة اللحم ويتم تغطيته .
- أضف الملح .
- ضع الجبن على السطح مع قليل من الزبد مع التقليب ويوضع قليل من الجبن على السطح .

أرز مع كبد الدجاج والمكسرات KHALTA

المكونات :

- ١/٤ ك أرز ١٠٠ جرام كبد دجاج (يقطع قطع صغيرة)
١٠٠ جرام (تشكيلة من المكسرات مثل الصنوبر واللوز .. إلخ)
٢ ملعقة نبي جلاس ٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى الطاسة وإطهى المكسرات مع كبد الدجاج (مع ماعاة
أن تكون المكسرات قطع صغيرة)
- أضف الأرز ثم الدمى جلاس مع الخلط الجيد .

كريول
CRÉOLE

المكونات :

- ١/٢ ك أرز نظيف ٥٠ جرام زبد
٥٠ جرام زبدة ١ لتر ماء

طريقة العمل :

- إناء به الماء على النار وبعد الغليان ضع الأرز مع التقليب لمدة ١٠ دقائق
- ثم يصفى من الماء وبعد ذلك يوضع فى صينية بها زيت مع الملح والفلفل
وزبد ويدخل الفرن .
* وللأرز أنواع كثيرة منها :

ميلانيز MILANAISE

يقدم مع الطماطم وعش الغراب والزعفران

بيلاف PILAW

يقدم مع المرققة والزبد

ريزوتو RISOTTO

يقدم مع البصل والمرقة والجبن والزبد .

المكرونـة

مكرونـة إسباجتى SPEGHETTI

المكونات :

١/٢ ك مكرونـة إسباجتى قليل من الملح
١/٢ : ١ لتر من الماء ٢ ملعقة زيت

طريقة العمل :

- يوضع الماء فى إناء على لهب .
 - أضف قليل من الملح والزيت وعند الغليان أضف المكرونـة وأتركها حتى تنضج .
 - تقدم المكرونـة مع صلصة البولونيز أو الطماطم .
- مكرونـة إسباجتى مع الباذنجان والبولونيز

SICILIENNE

المكونات :

١/٤ ك مكرونـة ١٠٠ جرام زبد ١/٢ ك باذنجان مقلى
١٠٠ جرام جبن تقطع مكعبات GERVAIS
١/٤ ك طماطم مقشرة منزوعة البذور ومقطعة
١/٤ لتر صلصة بولونيز

طريقة العمل :

- تسلق المكرونـة كما سبق الشرح .
- أضف صلصة البولونيز مع التقليب .
- يجهز سرفيس وضع فيه قليل من الزبد ورتب فيه الباذنجان .
- ضع عليه المكرونـة ثم رتب كمية أخرى من الباذنجان وأضف الطماطم .
- أضف الجبن وقليل من الزبد .
- ضع السرفيس فى الفرن (السليبنر) ليحمر سطحه .

مكرونه جرتان GRATIN

المكونات :

١ لتر ماء ٢ ملعقة كريمه ١٠٠ جرام جبن مبشور
١/٢ ك مكرونه ٧٥٠ جرام بشمل صوص ١٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الماء ويغلى مع الملح .
- أضف المكرونه لمدة ربع ساعة مع التقليب .
- إرفع المكرونه وأضف ٢٥٠ جرام بشمل ويعد ذلك أضف الكريمه .
- أضف ٥٠ جرام جبن .
- قلب جيدا وضع قليل من الزبد ويدهن به السرفيس .
- أضف المكرونه ثم أضف ٥٠٠ جرام بشمل وأضف الجبنة مرة أخرى وقليل من الزبد .
- يوضع السرفيس فى الفرن ليحمر سطحه .

ملحوظة :

ويمكن أن تقدم المكرونه على طريقة البولونيز وتقدم مع صوص البولونيز وكذلك نابوليتان وتقدم مع صوص نابوليتان (زبد - جبن - صلصة طماطم) .

البيض EGGS طرق طهى البيض

RAW EGGS	البيض النيء
HARD BOILED EGGS	البيض كامل السلق
FRIED EGGS	البيض المقلّى
BACKED EGGS	البيض المطهى فى الفرن
SOFT BOILED EGGS	البيض (نصف سلق)
POCHED EGGS	البيض المسلوق بدون قشر
OMELETTE	البيض على طريقة العجة

أمثلة لطرق طهى البيض المسلوق DURS

المكونات :

٣ بيضات ماء

طريقة العمل :

- عند غليان الماء يضاف البيض حسب الدرجة المطلوبة للطهى .
- ويعد السلق يوضع فى ماء بارد .
- * يقدم البيض المسلوق مع :

CHIMAY	١- صلصة مورنى ويحمر سطحه ويسمى شيماي
HONGROISE	٢- صوص البابريكا ويسمى هونجرواز
PORTUGAISE	٣- الطماطم ويسمى بورتوجيز
AUORE	٤- البيض شمل وصوص الطماطم ويسمى أورور
BOULANGER	٥- البصل شرائح والزبد وجبنة مبشورة ويقطونس مفرى ويسمى بولانجير

المقلي FRITS

المكونات :

٦ بيضات كوب زيت ملح وفلفل

طريقة العمل :

- تجهز الطاسة ويوضع فيها الزيت مع التسخين .
- يتم كسر البيض ويعد ذلك يضاف إلى الزيت .
- ويقلب البيض في الزيت ويشكل حسب الطلب ويعد ذلك يرفع ويصفى مع التكد من طهى الجانبين .
- * يقدم البيض مع :

١- شرائح الباذنجان وصلصة الطماطم ويسمى إندالوس

ANDALOUS

٢- شرائح من الخنزير ويسمى بيكن BACON

٣- المشروم وقطع الطماطم ويسمى بوردلايز BORDELAISE

٤- البقدونس والطماطم ولحم الخنزير ويسمى يورك شير

YORK SHIRE

٥- البيكون والطماطم المشوية ويسمى أمريكان AMÉRICAIN

٦- مع الدهون والبسلة ويسمى موسونير MOISSONNEURS

٧- مع السبانخ والأنشوجة ويسمى رومين ROMAINE

في الإناء الفخار COCOTTE

المكونات :

٣ بيضات ٥٠ جرام زيت ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يجهز الإناء الفخار ويوضع فيه الزيت عن طريق (الدهن) .
- يتم كسر البيض وبعد ذلك يوضع الإناء الفخار فى حمام ساخن وبعد ذلك يوضع فيه البيض المطلوب طهيه .
- ضغ قليل من الملح والفلفل .
- يطهى البيض فى الفرن .
- * ويقدم البيض فى الإناء الفخار مع :

ALA REINE

١- الدجاج (عن طريق الحشو) ويسمى الإرين

٢- شرائح الدجاج ونبات التروف والمشروم ويسمى باريزيان

PARISIENNE

DIPLOMATE

٣- الطماطم والفواجره ويسمى ديبلومات

FLORETINE

٤- الأنشوجة والسبانخ ويسمى فلورانتين

VALENTINE

٥- الطماطم والمشروم ويسمى فالنتين

BORDELAISE

٦- صوص بوردليز والنخاع ويسمى بوردليز

٧- طماطم كونكاسية وصوص طماطم ويسمى بورتوجيز

PORTUGAISE

JEANNETTE

٨- قطع الدجاج والفواجره ويسمى جيانيت

ZINGARA

٩- زنجارا صوص ويسمى زنجارا

DIANE

١٠- مع الطيور البرية والتروف ويسمى ديان

POCHES بوشيه

المكونات :

٦ بيضات ٧ ملاعق خل لقر ماء

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الماء والخل ويوضع على لهب حتى الغليان .
- يرفع الماء من اللهب ويتم كسر البيض وبعد ذلك توضع فى الماء ويتم وضعه على اللهب ثم تترك حتى الغليان ثم يخفض اللهب وعندما ينضج البيض يرفع ويوضع بعد ذلك فى ماء بارد ويتم تصفيته بعد ذلك .
- * يقدم البيض البوشيه مع :

- ١- الدجاج والصوص الأبيض ويسمى الإرين ALA REINE
 - ٢- اللحوم الضأن والدمى جلاس ويسمى بولونير POLONAISE
 - ٣- السبانخ ومورنيه صوص ويسمى فلورانتين FLORENTINE
 - ٤- كبدة الدجاج وعش القراب ويسمى شاسير CHASSEUR
 - ٥- الجمبرى وأمريكان صوص ويسمى كاردينال CARDINAL
 - ٦- جزر مطهى بوريه وكريتون ويسمى كريسى CRÉCY
 - ٧- الفواجره ومادير صوص ويسمى روسيني ROSSINI
 - ٨- كاري صوص ويسمى بمباى BOMBAY
 - ٩- مع الكارى والأرز ويسمى أنديان INDIENNE
 - ١٠- الصوص الأبيض والبسلة المطهية على طريقة بوريه ويسمى كلامار CLAMART
 - ١١- مع الطماطم ويسمى أميريكين AMÉRICAIN
 - ١٢- مع أوردو صوص ويسمى أوردو AURORE
 - ١٣- مع الكارى ويسمى بومباى BOMBAY
 - ١٤- البطاطس بوشيس ويسمى بوشيس DUCHESSE
 - ١٥- طماطم كونكاسية ويسمى بورتيجيز PORTUGAISE
- ملحوظة :

يتم كسر البيض كل واحدة على حدة حتى تتأكد من أن كل بيضة سليمة .

أومليت OMELETTE

المكونات :

١٠ بيضات ١٠٠ جرام زبد ملح وقلقل

طريقة العمل :

- يكسر البيض ثم يخفق بالمضرب مع الملح والقلقل .
- يسخن الزبد فى الطاسة وأضف لها البيض المخفوق تدريجيا .
- ثم يقلب البيض ويترك ليطهى قليلاً ثم إبعد الطاسة من اللهب وإنتهى الأومليت .

* ويقدم الأومليت مع :

- ١- طماطم كونكاسية وثوم ويقنونس ويسمى بروفنسال PROVENCALE
- ٢- بطاطس ونبات التروف ويسمى باريزيان PARISIENNE
- ٣- الخرشوف والطماطم كونكاسية ويسمى نيسواز NICOISE
- ٤- المشروم والطماطم والقلقل الأخضر ويسمى مكسيكان MEXICAINE
- ٥- الطماطم والبصل وقلقل البابريكا ويسمى هونجرواز HONGROISE
- ٦- مع السبانخ ويسمى فلورانتين FLORENTINE
- ٧- المشروم وكبد الدجاج ويسمى شاسير CHASSEURE
- ٨- مشروم واحم خنزير ويسمى بون فم BONNE FEMME
- ٩- لبن وبقيق مع الضرب ويسمى الماند ALLEMANDE
- ١٠- مشروم واسان وبجاج ويسمى أنيس سوريل AGNÉS SOREL

BOUCHÈRE

١١- مع النخاع ويسمى بوشير

١٢- مع الطماطم كوكاسية والفلفل الأخضر ويسمى اسبانيول

ESPAGNOLE

LYONNAISE

١٣- مع البصل ويسمى ليونيز

١٤- مع الخرشوف والبطاطس ونبات التروفي ويسمى ماسكوت

MASCOTTE

PORTUGAISE

١٥- مع الطماطم الكوكاسية ويسمى بورتجيز

VIETORIA

١٦- مع الجمبري ونبات التروفي ويسمى فيكتوريا

الأسماك FISH

تتميز الأسماك بأنها من المواد الغذائية الهامة لأنها تحتوى على العديد من البروتينات والأملاح والفسفور ويجب مراعاة عدة نقاط هامة عند شراء الأسماك .

- التأكد من رائحة السمك (يجب أن تكون الرائحة مقبولة) .
- تماسك اللحم وعدم ترمله ويمكن عمل مراجعة بضغط الأصبع عليه فإذا ما غارت الأصبع فى اللحم دل ذلك على أن السمك غير طازج .
- يجب أن تكون العيون براقّة ولامعة .
- التأكد من إحمراز الخياشيم وتماسك الزعانف .
- والأسماك لها أنواع عديدة يعيش بعضها فى البحار وأخرى فى الأنهار

ومن أهم الأطعمة التى يتم إستخراجها من الأسماك هى الكافيار حيث يؤخذ من البطن وهو عبارة عن تجويف داخله الكافيار وله ألوان عديدة منها (القاتم والقاتح) وأهم الدول التى تنتج الكافيار هى إيران وروسيا . والكافيار من الأطعمة المحببة والغنية بالقيمة الغذائية .

الدرجة الأولى (الإستراليه - السوروجا)

أقل درجة (سلمون - الشبوط) وردى اللون .

الاسترجون رمادى .

ويقدم الكافيار بطرق عديدة مع التوست والبيض المفرى والبصل المفرى والليمون .

ومن أهم المشروبات التى يمكن إقتراحها مع الكافيار هى الشمبانيا والفودكا وبعض نبيذ البورت مثل الشيرى .

ويبين الجدول الآتي أسماء الأسماك :

Poissons	Fish	أسماء الأسماك
Algrefin	Haddock	- هادوك حساس (بحرى من الرنكة)
Anguille	Eel	- ثعابين
Bar	Bass	- ثناب البحر (القاروص)
Barbue	Brill	- البريون
Blanchailles	White Bait	- صفار السمك
Breme	Bream	- ابرميس (سمك) شلبة
Brochet	Pike	- (الكراكي)
Cabillaud	Cod	- القد - بكلا - بقل
Carpe	Carp	- الشبوط (بلطى)
Carrelet	Flounder	- سمك مقلطح يشبه سمك موسى
Crabe	Crab	- كابوريا
Ecrevisses	Cray Fish	- استاكوزة - سرطان
Flétan	Halibut	- قفندر بحرى (مقلطح)
Eperlans	Smelts	- حساس سمك (بحرى)
Esturgeon	Sturgeon	- بحرى ونهرى يستخرج منه الكافيار
Harang	Herring	- رنجة
Homared	Lobster	- استاكوزة
Huitres	Oysters	- صنفرة المحارة
Langouste	Graw Fish	- كركند
Maquereau	Mackerel	- ماكربيل
Merlan	Whiting	- قشر البياض (سمك بحرى أبيض اللحم)
Morue	Salt Cod	- البكلا المالح والمقد
Moules	Mussels	- أم الخلول (نوع منها) بلح البحر - محار
Perche	Perch	- سمك نهري (فرخ قشر)
Petonsles	Scallops	- نوع من المحار مروحى الشكل
Plie	Plaice	- سمك مقلطح (موسى)

Poissons	Fish	أسماء الأسماك
Raie	Skate	- سمك الما
Rouget	Redmullat	- بوري أحمر (مرجان)
Saumon	Salmon	- سلامون
Truite	Trout	- التروت
Soles	Soles	- سمك موسى

طرق طهي الأسماك

BOILED

السلق في الماء البارد

POACHED

مسلوقة في الماء الساخن

STEAMED

بالبخار

BAKED

في الفرن

FRIED

مقلي

GRILLED

مشوي

أمثلة لطرق طهي الأسماك

١- كابريس CAPRICE

المكونات :

قليل من البقيق ولبابة الخبز المغرية

٢٥ جرام زبد وزيت

ملح وفلفل

١ بيض

١/٢ فيليه سمك الصول

قليل من المستردة

١ قطعة موز

طريقة العمل :

- يخلط البيض مع المستردة والملح والفلفل ويخفق بالمضرب ويوضع فيه السمك.

- يتبل السمك فى الدقيق وإبابة الخبز المقرى .

- تجهز طاسة بها زيت وقليل من الزيد .

- ضع السمك فى الطاسة وعندما يطهى يقلب على الناحية الأخرى وأيضاً الموز .

- يتم وضع الموز على السمك مثل طريقة كوايبر .

٢- ريفيرا RIVIERA

المكونات :

٥٠ جم عش القراب (قطع صغيرة) ٢٠ جرام زبد

٢ ليمونة ٥٠ جرام خرشوف ملح وفلفل

(كمية مناسبة من الدقيق واللبن) ٦ قطعة فليه (سمك)

طريقة العمل :

- يطهى السمك على طريقة مانبيير .

- يضاف إليه عش القراب والخرشوف ويطهى فى الزبد ثم يوضع فى الإناء الفخار .

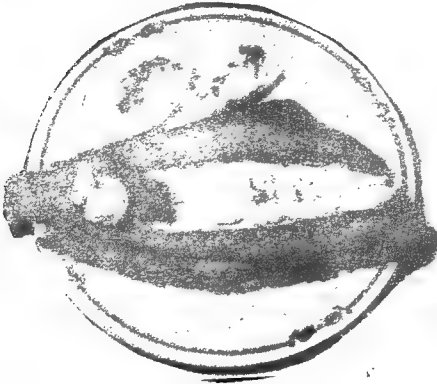
- أضف عصير الليمون والزبد وأضف الملح والفلفل .

- ويقدم مع البطاطس المسلوقة .

٢ - سمك كوايبر COLBÉRT

المكونات :

- | | |
|------------------|--------------------------------|
| ٢ بيض | ١ قطعة سمك (صول) كبيرة الحجم |
| قليل من البقيق | ثلاث قطع من زبد المتروتييل |
| لباية خبز مفروية | ٣٠ جرام زيت وزيد |
| | ١.٥ م. عصير الليمون |



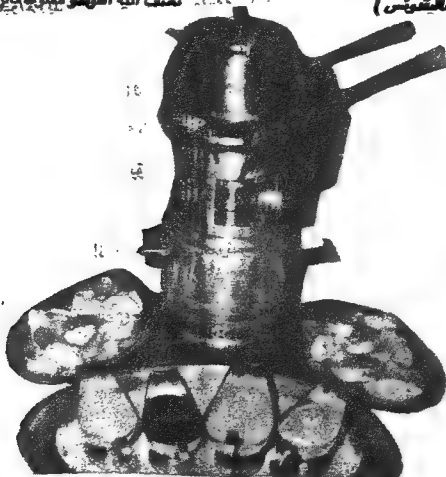
شكل رقم (٨)

طريقة العمل :

- يخلط البيض مع المستاردة والملح والفلفل وعصير الليمون ويخفق بالمضرب ويوضع فيه السمك .
- يتبل السمك في البقيق ثم الخبز المفروى .
- تجهز طاسة بها زيت وقليل من الزبد على لهب .
- يضع السمك في الطاسة وعندما يطهى .
- توضع زبد المتروتييل في وسط السمك كما هو مبين في الشكل يقدم مع بطاطس مسلوقة مجهزة بالبقدونس . شكل رقم (٨)

SEA FOOD FONDUE مجموعة من الأسماك والفونديو

المكونات :



شکل رقم (۹)

طريقة العمل :

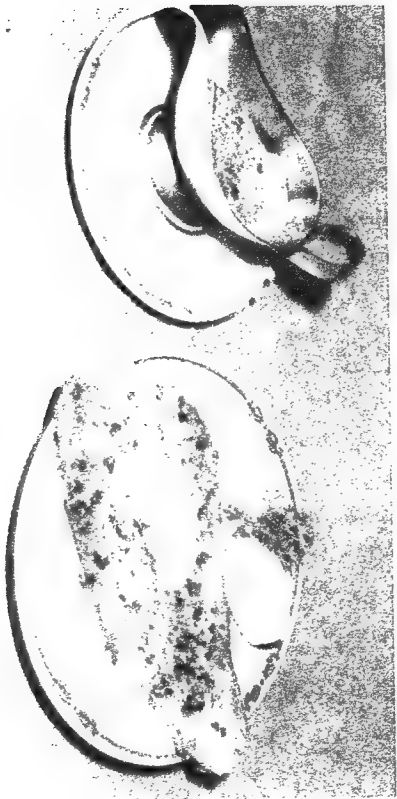
- يسلا الزيت أقل من نصف انية الفوندو .
- عند الطهيان يتقل لحواء الفوندو .
- تهرج هوكا الفوندو لفص قلع السمك في الزيت حتى تمام القلى .
- يتم وضع شوكه وسكينه على المائدة وطبق لتناول السمك المقلى .
- يقدم مع فصوص الليمون وفصوص الصويا وسلاطة الخيار والطماطم .

المكونات :

- ١ قطعة سمك فيليه
- ٢ ملح وفلفل
- ٣ قليل من الدقيق
- ٤ جرام زيت
- ٥ نصف ملعقة يقونس مقرى
- ٦ عصير ليمون

طريقة العمل :

- تقبل قطعة السمك بالملح والفلفل
 - يوضع السمك فى لبن به قليل
 - يوضع بعد ذلك فى الدقيق
 - تجهز طاسة بها زيت ويظهر
 - يجل السمك بشرائح اللوز
 - يقدم مع بطاطس
- شكل (٢)



شکل رقم (۱۰)

المكونات :

- ربع كوب نبيذ أبيض
- ملح وفلفل
- ٦ قنبله سمك
- ١ عصير ليمونة
- ٢٠ جرام زبد
- نصف كوب صوص نبيذ أبيض
- ١ ملعقة خلاصة عظم السمك مع الخضروات

طريقة العمل :

- تجهز صينية ويوضع فيها قليل من الزبد ويوضع البصل المفروم ثم السمك.
- أضف الملح والفلفل وعصير الليمون وخلاصة السمك ثم أضف النبيذ الأبيض.
- يغطي بورق خالص عليه قليل من الزبد.
- يطهى بالفرن لمدة ١٠ - ١٥ دقيقة.
- عندما ينضج يغطي بصلصة النبيذ الأبيض والخضروات.
- بالفيتا ج.
- ويقدم مع البطاطس المسلوقة.

المكونات:

- ١٥ جرام عش الغراب (شراشع)
- ربع كوب نبيذ أبيض
- ٢ عصير ليمونة
- ٣ جرام زبد
- ١ كوب صوص نبيذ أبيض
- ١ ملعقة شاي بصل مفزى
- ١ ملعقة خلاصة عظم السمك مع الخضروات «كرفس وكرات»

طريقة العمل:

- تجهز صينية مسطحة ويوضع فيها قليل من الزبد ويوضع البصل
- والخضروات ثم السمك.
- أضف الملح والفلفل والبقدونس.
- أضف عصير الليمون والبصل وخلاصة السمك.
- يغطى بمصاصة النبيذ وعش الغراب ويطهى فى الفرن وبعد ذلك يحمر
- سطحه (GRATIN) ويزين بالفتياف ويقدم مع البطاطس المسلوقة.

٨- چويك JUDIC

المكونات :

- ٦ قطعة فيليه السمك ملح وثقل
٥٠ جرام صلصة مورني ٢ قطع من الخس (يطهى بريزيه)

طريقة العمل :

- يطهى الفيليه (مسلوق) ويوضع فوق الخس .
- يغطى بصلصة مورني .
- يدخل الفرن ليحمر سطحه .
- ويقدم مع البطاطس بالبقدونس .

٩- صيادية SAYADIA

المكونات :

- ٧٥٠ جرام أرز ٧٥٠ جرام بصل (شرائح)
١ ك سمك ١٢٥ جرام زيت ١/٢ ك زيت

قليلاً من صلصة الطماطم

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب هادئ ويوضع نصف كمية الزيت .
- يوضع فيها البصل وبعد ذلك يضاف السمك داخل الإناء مع إضافة كمية مناسبة من ماء السمك .
- يجهز إناء آخر به الزبد ويوضع على لهب ويضاف الأرز عندما يطهى .
- ثم يؤخذ السمك من الإناء الآخر .
- ثم يضاف البصل والسمك فوق الأرز

١٠- فلورنتين FLORENTINE

المكونات :

٦ قطعة فيليه سمك	١ بصل مفري
٣٠ جرام صوص مورني	٣٠ جرام جبن مفري
١٥٠ جرام سبانخ	٣ ثوم مفري

طريقة العمل :

- تطهى السبانخ فى الزيت مع البصل والثوم .
- يسلق الفيليه (بوشيه) .
- يوضع السمك فوق السبانخ وعليه صوص مورني ثم الجبن المبشور .
- يدخل الفرن (السلامندر) ليحمر سطحه .
- ١١- يطهى بطريقة بوشيه مع المشروم المدهوك مع النبيذ ويسمى
AMBASSADEUR امبسانور
- ١٢- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأبيض والاسبرج ويسمى أرجنتوى
ARGENTEUIL
- ١٣- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأبيض والبصل والبقدونس ويسمى
BERCY بوسى
- ١٤- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأحمر والمشروم ويسمى بورديليز
BORDÉLAISE
- ١٥- يطهى بطريقة بوشيه مع التراجون والنبيذ الأبيض والطماطم ويسمى
CARMEN كارمن
- ١٦- يطهى بطريقة مانير ويزين بالخيار ويسمى دوريا
DORIA
- ١٧- يطهى بطريقة بوشيه مع النبيذ الأبيض والبابريكا والطماطم ويسمى
HONGRIISE هونجرواز

- ١٨- يطهى بطريقة بوشيه ويقدم مع مورنىصوص ثم يحمر سطحه
ويسمى مورنى
MORNAY
- ١٩- يطهى بطريقة مانير مع الطماطم والليمون والثوم والكابري ويسمى
نسواز
NI POISE
- ٢٠- يطهى بطريقة بوشيه مع الأسبرج والنبيد الأبيض والتروف ويسمى
أويرا
OPERA
- ٢١- يطهى على طريقة بانيه مع الموز ويسمى بتاتلى
PATATLI
- ٢٢- يطهى مانير ويوضع عليه ليمون شرائح ويقنونس ويسمى لوب نومير
مانير
LOUP DE MER MEUNIERE
- ٢٣- يطهى بوشيه مع النبيد الأبيض وفان بلا وطماطم بوريه ويسمى
كونديه
CONDE
- ٢٤- يطهى بوشيه مع كبد الأوز ويشكل كالأصابع مع صوص فان بلا
ودمى جلاس ويسمى روسينى
ROSSINI
- ٢٥- يطهى مانير ويقدم مع الأبراجوس والجبنه المونيه ويحمر سطحه
ويسمى سيسليا
CICILIA

الجمبرى والاستاكوزة

SHRIMPS AND LOBSTER

١١- جمبرى كارى SHRIMP CURRY

المكونات :

٥٠٠ جرام جمبرى مطهى	٤ ملاعق صلصة الكارى
٣ فص ثوم مفرى	١ بصل مفرى
١ ملعقة زبد	ملح وفلفل
٢ ملعقة كريما	٢ ملعقة كونيالك

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب به زبد وأصف البصل المفري ثم أضف الثوم .
- أخلط جيداً ثم أضف الجمبرى .
- أضف الكونيالك ثم الكارى وبعد ذلك نضع الكريما مع الخلط .
- أضف الملح والفلفل .

الاستاكوزة LOBSTER

١٢- ثرميدور THERMIDOR

المكونات :

١ قطعة استاكوزة (مسلوقة) يؤخذ لحمها وتطهى وتقطع شرائح	
١ ملعقة شاي (بصل مفرى ويقلونس مفرى وتراجون)	
كمية مناسبة من صوص أمريكان	ملح وفلفل
٥٠ جم شرائح من عش الغراب	٢ ملعقة كونيالك
٢ ملعقة مستردة	١٠٠ جرام زبد
٢ ملعقة صوص هولانديز	صوص النبيذ الأبيض

طريقة العمل :

- يجهز إناء به الزبد على لهب ويضاف إليه البصل المفري وعش الغراب .
 - أضف لحم الاستاكوزة وإخلط المكونات .
 - أضف الكونياك ثم يضاف صوص التبيذ الأبيض ثم أمريكان صوص والاستراجون والبقدونس .
 - يجهز عظم الاستاكوزة بوضعه في الفرن لتجفيفه وبعد ذلك يوضع المخلوط السابق داخل عظم الاستاكوزة ويغلى بصوص هولنديز .
 - يطهى داخل الفرن (السليندر) ليحمر سطحه .
 - ويقدم مع البطاطس المسلوقة ثم تطهى في الزبد والبقدونس المفري .
- ١٣- استاكوزة إيريكان AMERICAINE

المكونات :

- قطعة إستاكوزة ١٢٠ جرام زبد ١ ملعقة بقدونس مفري
٢ ملعقة بصل مفري ١/٢ كوب خلاصة السمك
٤ ملعقة صوص أمريكان ٢ فص ثوم ٤ ملاعق زيت
١/٤ كأس نبيذ أبيض ١/٢ كأس كونياك
خضروات (جزر - كرفس - كرات) مكعبات صغيرة مطهية BLANCHIR
قليل من الكايبين (شطة) البابريكا

طريقة العمل :

- تقطع الاستاكوزة إلى نصفين بالطول ويؤخذ لحمها ويوضع في إناء به زيت وزبد (٢٠ جرام) .
- يوضع على لهب هادئ ويضاف إليه البصل المفري والكرات والجزر والكرفس والثوم ثم الاستاكوزة مقطعة شرائح .
- أضف الكونياك ثم التبيذ الأبيض وخلاصة السمك والصوص أمريكان والبقدونس والكايبين .
- ترفع قطع الاستاكوزة .
- مع الإستمرار في طهي الصلصة المتبقية و ١٠٠ جرام من الزبد .
- أضف قطع الاستاكوزة مرة أخرى . ثم توضع في الطبق مجملة بالبطاطس أو الأرز .
- ملحوظة : أحياناً يضاف طماطم كونكاسية .

١٤- استاكوزة مشوية GRILÈE

المكونات:

ملح وفلفل وعصير ليمون ١ قطعة استاكوزة

١/٤ ملعقة شاي فلفل كايين (مثل الشطة)

١/٢ ملعقة شاي بقلونس ١ ملعقة زيت

طريقة العمل:

- تقطع الاستاكوزة إلى جزئين (قطع طولى).
- أضف الملح والفلفل والكايين - يوضع عليه قليل من الزيت.
- تطهى الاستاكوزة على الشواية.
- تقدم مع ديابل صوص مع البطاطس.

MEAT COURSE اللحم

تتميز اللحوم باحتوائها على المواد الغذائية والبروتينات التي تمد الجسم بالطاقة . ويجب مراعاة الآتي عند شراء اللحوم :

١- وجود الاختام الخاصة بالسلخانة .

٢- التأكد من أنها خالية من أى بقع (داكنة) خاصة بجوار الأماكن الدهنية .

٣- التأكد من احمرار اللون .

٤- فى حالة الضغط على اللحم لاتترك أى آثار تدل على عدم تماسك اللحم .

٥- التأكد من أن رائحتها غير كريهة .

وللحوم أربع أنواع هى :

البقرى البتلو الضأن الخنزير

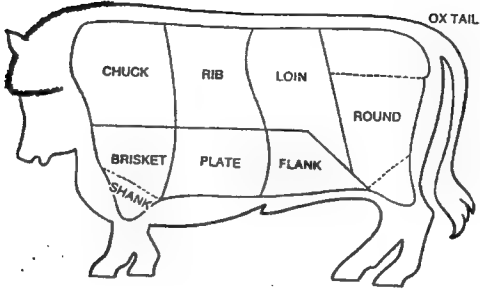
واللون للحوم إما حمراء أو بيضاء .

وعادة تتكون اللحوم من الماء والأنسجة والدهون والأملاح ولكن الماء والأنسجة بنسبة أكبر من الدهون والأملاح .

ويتميز كل نوع من اللحوم بطابع خاص وعلى سبيل المثال البتلو بقله الدهون وأنسجة رقيقة ويمتاز بسهولة هضمه أما بالنسبة للضأن وجود نسبة عالية من الدهون وآلياف رقيقة والبقرى وجود الدهون ماثلة اللون الأصفر مع أنسجة متماسكة .

ولحم الخنزير يحتوى على نسب كبيرة من الدهون وعند طهيه يحتاج لوقت كبير فى الطهى نظراً لوجود بعض الطفيليات (الديدان) لأن يعتمد على غذائه على القمامة .

BEEF البقرى



CHUCK

الجزء الأمامى من الظهر

BRISKET

لحم صدر البقر

SHANK

ساق عظم الساق

RIB

ضلع

PLATE

قطعة لحم صغيرة ملبسة

LOIN

أسفل ظهر الذبيحة

FLANK

خاصرة - جانب - طرف

ROUND

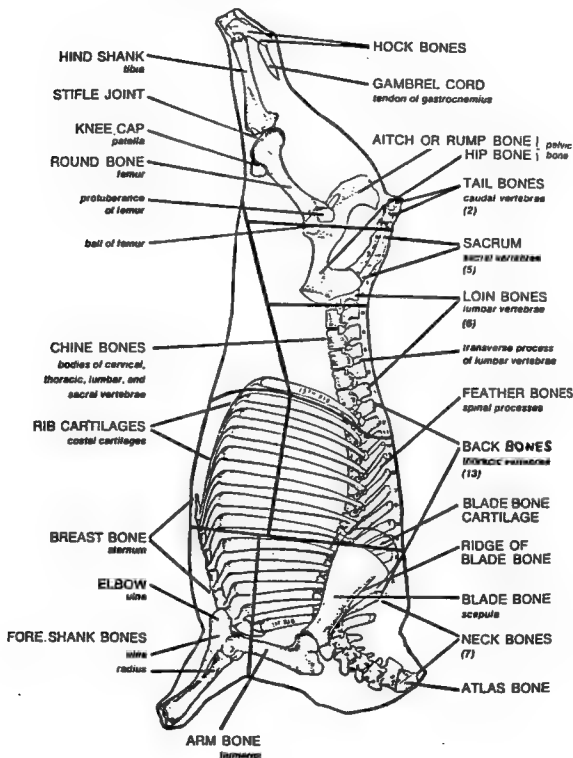
مؤخر الفخذ

OX TAIL

الذيل

BEEF SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء اللحم البقرى وطرق الطهى

شاتوبريان Chateaubriand

من قلب الفلتو ويخصص لشخصين يطهى بالشواء ويقدم مع صوص الشورون والبرنيز وزيد المتربوتيل ، ويقدم معه الخضروات المختلفة ويقطع أمام الضيف فى بعض المطاعم .

التورنيو Tournedos

من الفلتو وهى شرائح تقدم مع الزيد أو تطهى بالشواء ، ويقدم مع صوص الشورون والبرنيز وزيد المتربوتيل ، ويقدم معه طماطم وخرشوف وكرنب وعش الغراب وكبد الأوز .

جولاش Goulash

من الفخذ أو القلاطة ، عبارة عن مكعبات تطهى مع الزيد والنبيد الأحمر والبابريكا ، ويقدم مع البطاطس والخضروات .

روزيبف Roast Beef

يطهى روستو ، أحيانا يربط ثم يطهى ويقدم مع الخرشفوف أو البطاطس والقرنبيط والجزر .

إنتركوت أو سيرليون ستيك Entrecote

له عدة أسماء مختلفة (حسب السمك والحجم) ويؤخذ من الكونتري فيليه ويطهى بالشواء أو الزيد ويقدم مع الشورون والبرنيز والمتربوتيل وعادة يقدم مع عش الغراب أو مع النمشى جلاس والنبيد الأحمر أو البطاطس .

Paupiettes البوبيت

عبارة عن شرائح ملفوفة على لحم مفروم .

Langue (Ox Tongue) اللسان

غالباً يقدم مسلوق مع الكرنب أو البصل والجزر واللفت ويقدم معه صلصة مايديرا .

Carbonade الكربوناد

من الكولاطة وهي ترنشات تقدم إما محمرة وتطهى فى الطاجن مع البصل والخضروات . أو تطهى بإضافة البيرة والدمى جلاس إليها .

Train de Cotes الريش البقرى

تقطع من الجزء الأعلى للظهر والكستليتة ، وتقدم مع المجمات من الخضروات المختلفة وتطهى غالباً محمرة مع العظم .

طرق طهى أجزاء البقرى التورينىو

١- تورينىو روسينى TOUREDORSSINI

المكونات :

١ قطعة تورينىو (١٨٠ جام) ٥٠ جرام زبد ٢٠ جرام زيت

قطعة مستديرة من كبد الاء : (الفواجراء)

٣ قطع اسبراجوس قطعة خبز توست

صوص مائير (٥٠ جرام ملى جلاس - قليل من نبيذ المائير)

طريقة العمل :

- تطهى قطعة التورينىو فى الزبد ويضاف إليه المائير صوص .

- ينقل فى الطبق على شريحة توست مستديرة وفوقه شريحة الفواجراء

المستديرة ويقدم مع الاسبراجوس والخرشوف .

٢- بيرنيز BEARNAISE

المكونات :

١ قطعة تورينىو بيرنيز صوص

مكعبات من الكريتون

طريقة العمل :

- يتم طهى التورينىو بالشى بعد تتبيله بالملح والفلفل والبهارات داخل

الزيت .

- يوضع على مكعبات الكريتون

- يقدم مع بيرنيز صوص .

٣- أندالوس / ANDALOUSE

المكونات :

- شرائح باننجان تطهى فى الزيت ١ قطعة من التورنيديو
١ ملعقة طماطم (منزوع منها البذور وقطع مكعبات) بلانشيه
ملعقة زبد طماطم كنكاسيه شريحة توست

طريقة العمل :

- يطهى التورنيديو فى الزيت .
- يوضع فوق التوست وعليه الباننجان والطماطم كنكاسيه « جيلاسيه » .
- تقدم صلصة الطماطم .

٤- بوردليز / BORDELAISE

المكونات :

- ١ ملعقة زبد ٤ ملاعق صلصة بوردليز
١ قطعة تورنيديو ٢ ملعقة نبيذ أحمر

طريقة العمل :

- يطهى التورنيديو فى الزيت ويضاف إليه الملح والفلفل (بعد الطهى يرفع التورنيديو ويحفظ ساخنا) .
- أضيف النبيذ وبعد ذلك صلصة البوردليز عند الغليان .
- توضع الصلصة على التورنيديو .

*** ويقدم التورنيديو مع :**

- ١- البطاطس والخرشوف ونبات التروف ويسمى ماسكوت MASCOTTE
- ٢- الخس ونبات التروف والكلاوى ويسمى جوديك JUDIC
- ٣- مشروم والهندباء والطماطم ويسمى دوجلريه DUGLÉRE
- ٤- قرنبيط وصوص مورنى ويسمى دوبارى DUBARRY
- ٥- بطاطس على طريقة دوفين وماديرا صوص ويسمى دوفين DAUPHINE
- ٦- باذنجان وطماطم ويصل ويسمى ارليزين ARLESienne
- ٧- الخرشوف مع البسلة ويسمى كالمار CLAMART
- ٨- خس وبطاطس على طريقة بارزيان ويسمى بارزيان PARISIenne
- ٩- أنشوجة ومشروم وطماطم ويسمى بروفنسال PROVENCALE
- ١٠- البسلة المطهية على طريقة البورية ويسمى سان جيرمان SAINT-GERMAIN
- ١١- قرنبيط مع مورنى صوص ويحمر سطحه ويسمى دى بارى DE PARIS
- ١٢- خرشوف مع بطاطس نوا زيت وشورون صوص ويسمى بمبادور PAMPADOUR
- ١٣- مشروم مكعبات وبطاطس وكلاوى ويسمى تيفولى TIVOLI
- ١٤- دى جلاس ونبيد مادير وقرنبيط وهولاند صوص وبطاطس ويسمى برهان BERHAN
- ١٥- الخناغ ونبيد الماديرا وبطاطس ودى جلاس صوص ويسمى موال MOELLE
- ١٦- مشروم طماطم وبطاطس ويسمى كوتتينتال CONTINENTAL
- ١٧- اسبرج وبجاج كروكيت ويسمى لوريت LORETTE
- ١٨- كبب الأوز والاسبرج ويسمى فافوريت FAVORITE
- ١٩- تراجون - أنشوجة وبطاطس الوميت ويسمى ميرابو MIRABEAU
- ٢٠- طماطم وماديرا صوص ويسمى پورتوجيز PORTUGAISE

أنتركوت ENTRECOTE

١- مشوى GRILLÉE

المكونات :

١ قطعة أنتركوت ١٨٠ جرام ٢٠ جرام من الزيت

طريقة العمل :

- يتم تنبيل الأنتركوت بالملح والفلفل ويوضع في الزيت .
 - يطهى على الشواية . بعد طهي الجانب الأول يقلب لطهي الجانب الثاني
 - يقدم مع صوص البرنيز - بورديلير - شورون - مترويتيل .
- ٢- ليونيز LYONNAISE

المكونات :

١ قطعة أنتركوت لومي جلاس

١ ملعقة بصل مفري ٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

- يحمر الأنتركوت في الزيت .
 - يطهى البصل في الزبد ويضاف إلى الأنتركوت مع الدمى جلاس .
- ٣ - أشوفال A CHEVAL

يطهى الأنتركوت بالشى تضاف إليه بيضة (مطهية بالقلى) فوق الأنتركوت .

* ويقدم الأنتركوت مع :

JUSSIEU

١- البصل والخس ويسمى جوسيو

٢- صوص الدمى جلاس والنخاع والنبيد (الأحمر) ويسمى مارشادي

MARCHANDEVIN

فان

٣- الزيتون والخرشوف والطماطم ويسمى مونيجاسك MONÉGASQUE

٤- مع زبد الكافية دى بارى ويسمى كافى دى بارى CAFÉ DE PARIS
٥- نبات التراجون والأنشوجة والزيتون والزبد ويسمى ميرابو

MIRABEAU

٦- مشوى مع الزبد المترونتيل ويسمى مترونتيل MAITRE D' HOTEL
٧- النخاع والنيبذ الأحمر ويولدبذ صوص ويسمى الاموال

A LA MOELLE

٨- مع لحم الخنزير والطماطم ويسمى امريكان AL' MERICAINE
٩- مع شرائح البصل والطماطم كتكاسية ويسمى تروليان

TYROLIENNE

طريقة طهى البريزيه (BRAISE)

المكونات :

١/٢ ك لحم بقرى من القلاطة (ملفوف بخيط سميك)
ورق لادرو ٥٠ جرام بابريكا ٢٥ جرام طماطم كتكاسية
ملح وقلقل ١٠٠ جرام طماطم بوريه ١٠ جرام زيت
فص ثوم مهروس ٢٥ جرام بوكيه جارنييه (تقطع قطع صغيرة)
٢٠ جرام زبد ٤ أكواب أساس الدمى جلاس
قليل من النيبذ الأحمر ملحقة دقيق

طريقة العمل :

- يوضع الملح والقلقل والدقيق على اللحم بعد لفه .
- يحمر اللحم فى الزيت .
- تجهز طاسة أخرى ويوضع فيها البوكيه جارنييه (خضروات) .
- أضف الثوم مع التقليب وعندما يصبح اللون ذهبي .
- أضف اللحم وبعد ذلك الطماطم الكتكاسية .
- أضف النيبذ الأحمر وبعد ذلك الطماطم البوريه .
- أضف البابريكا ثم أساس الدمى جلاس ، يترك حتى النضج يرفع الخيط السميك .
- يتم طهى المكونات مع إضافة الملح والقلقل ، ثم تصفى .

* ويقدم البريزيه :

١- مع البطاطس على طريقة ماسكوت ويقدونس مفرى ويسمى ماسكوت
MASCOTTE

٢- المشروم والبصل والخنزير ويسمى بوجنيون
BOURGUIGNONE

٣- قطع صغيرة من أرجل اللحم البتلو (مكعبات) وتسمى الأمود
ALAMODE

ستيك تارتار STEAK TARTARE

المكونات :

- ٢٠٠ جرام لحم بقرى خالى من الدهون
- ٢ قطعة توست
- ٢٥ جرام بصل مفرى
- ١ ملعقة شاي بقونوس
- ٣ نقطة زيت
- (مستاردة - صوص انجليزى - هوت صوص - كاتشب)
- ١ ملعقة كابرى
- ١ صغار بيضة
- ملح وفلفل صحيح

طريقة العمل :

- يتم تجهيز طبق عميق وشوكة وملعقة ومطحنة لجرش الفلفل .
 - يوضع اللحم فى الطبق ثم يضاف إليه صفار البيض .
 - أضف البقونوس المفرى ثم الكابرى وبعد ذلك البصل .
 - يتم التقليب جيداً ثم أضف الملح والفلفل .
 - تضاف نقطة قليلة من الصوص الانجليزى ثم الكاتشب والمستاردة والهوت صوص .
 - أضف ثلاث نقط زيت .
 - يتم التقليب جيداً .
 - يتم تشكيل المكونات على التوست ويقطع ويقدم فى الحال .
- ستيك بالفلفل PEPPER STEAK

المكونات :

- ١٨٠ جرام
- ثلاث ملاعق فلفل أسود مجروش
- أربعة ملاعق زيت
- كريمة لبانى

طريقة العمل :

- يوضع الفلفل المجروش على الفيليه مع الضغط عليه حتى يلتصق به الفلفل جيداً .

- ضع الزيت في الطاسة حتى تسيل .

- إطهى قطعة الفيليه ثم إقلبها على الناحية الأخرى .

- (يحمّر الفيليه سوتيه)

- عند تمام النضج يرفع من على النار .

- أضف الكريمة اللباني فوق المكونات السابقة .

- أضف جميع المكونات فوق قطعة اللحم .

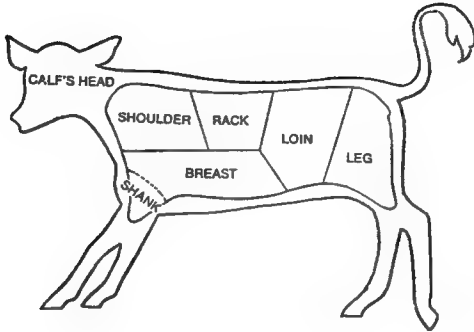
طريقة أخرى :

- يحمّر الفيليه سوتيه ثم بعد الطهى أضف :

- صوص الفلفل جاهز ثم قليلاً من الكريمة اللباني .

- ويقدم مع الأرز الأبيض .

البتلو VEAL



CALF'SHEAD

الرأس

SHOULDER

عظم الالوح

RACK

الجزء الامامى من البتلو

LOIN

الجزء أسفل الظهر (بيت الكلاوى)

LEG

فخذ

BREAST

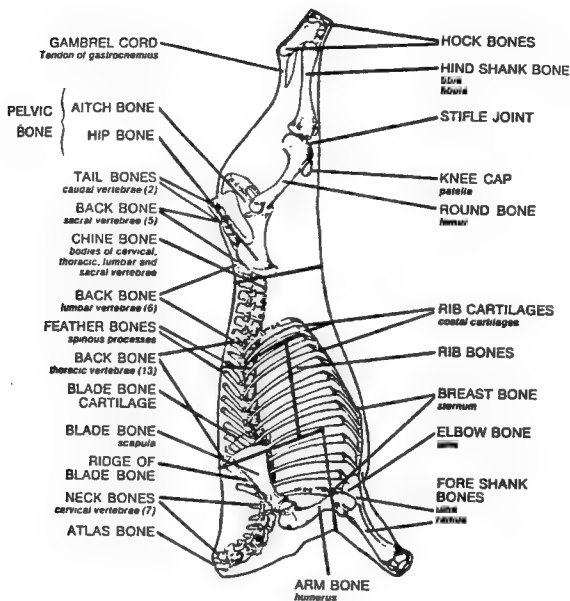
صدر

SHANK

ساق (عظم الساق)

VEAL SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء لحم البتلو وطرق الطهي

الأسكالوب Escalopes

عبارة عن شريحة مقطوعة من القلاطة أو السمانة أو وجه الفخذ وتندق حتى تصير رقيقة وله أسماء مختلفة تختلف حسب المجلات التي تضاف إليه .

البلانكيت Blanquette

عبارة عن قطع من الرقبة والكتف والبطن وتقدم مع الخضروات والبصل وعش الغراب .

الكستليتة Cotelette (Chops)

عبارة عن شريحة سميكة تؤخذ من الكارية وتطهى بالشواء أو الزيت ، وتقدم مع البصل الصغير والبطاطس وعش الغراب وصلصة الطماطم .

البوييت Paupittes

عبارة عن شرائح ملفوفة على لحم مفروم وغالباً تطهى بـريزيه .

الكبد والكلاوى Fois Rognons

عبارة عن شرائح ، أحياناً تطهى مع عش الغراب أو بالشواء أو الزيت .

المخ Cervelle

يطهى بالسلق (فى ماء وخل) وأحياناً يتبل فى البقيق ويطهى بالقلى .

البيكاتا Piccata

عبارة عن قطع رقيقة تطهى بالزبد وتغطى بالكريمة أو عش الغراب ، ولها عدة أسماء تختلف حسب الأصناف التي تضاف إليها .

إيمانسية Emince

عبارة عن قطع صغيرة من الفلتو تطهى مع الكريمة أو الكارى أو النبيذ الأبيض .

حلويات البتلو Ris de Veau :

تعتبر من الأجزاء الهامة من لحم البتلو وهى المكونات التى توجد بجوار القلب أو الرقبة ، وتقدم مع البسلة أو عيش الغراب مع الاسبرج .

Noisettes النوازيت

قطع من فيليه البتلو وأحياناً من الظهر . تقطع ترنشات صغيرة سمكية .

طرق طهى أجزاء البتلو

الاسكالوب ESCALOPE

١- بانيه PANÉ

المكونات :

قطعة اسكالوب (١٠٠ - ٢٠ جرام) ١ بيضة مخفوقة

٥ ملاعق لبابة الخبز مقرية ١/٤ ملعقة شاي مستاردة

ملح وقلقل ١ ملعقة دقيق ١ ملعقة زيت

طريقة العمل :

- ضع الملح والقلقل على الاسكالوب ثم ضعه فى الدقيق ثم البيض المخفوق ثم لبابة الخبز .

- توضع الزيت فى الطاسة مع الزيت على النار وإطهى فيها الاسكالوب .

٢- فينواز VIENNOISE

المكونات :

١ قطعة اسكالوب (١٠٠ - ١٢٠ جرام) ١ بيضة مخفوقة

٥ ملاعق لبابة الخبز مقرية ١ ملعقة مستاردة ملح وقلقل

قطعة أنشوجة ١ شريحة ليمون ١ زيتون أسود

بياض بيض لبيضة واحدة صفار بيض لبيضة واحدة

طريقة العمل :

- ضع الملح والفلفل والمستردة على الإسكالوب ثم يوضع فى الدقيق ثم البيض ثم لبابة الخبز .

- يوضع الزيت مع الزيت فى الطاسة واطهى الاسكالوب .

- يوضع على الاسكالوب شريحة ليمون وأنشوجة ملفوفة بالزيتون توضع على شريحة ليمون وزيتونة خالية من البذور .

- وأضف قليل من البقدونس وقليل من صفار البيض وبياض البيض .

٣- ميلانيز MILANAISE

المكونات :

٢ قطعة اسكالوب (٦٠ جرام للقطعة)

٣٠ جرام جبنة بارميزان مبشورة ٢ بيضة دقيق

ملح وفلفل وبهارات ٥٠ جرام مكرون اسباجتى

٣ ملاعق جبنة مفرية طماطم كنكاسية

طريقة العمل :

- يتبل الاسكالوب فى الملح والفلفل والبهارات ثم يوضع فى الدقيق ثم

البيض المضاف إليه الجبنة والبقدونس والطماطم كنكاسية .

- يقدم مع المكرونة الاسباجتى والجبن المفري .

اسكالوب هولستين ESCALOPE HOLSTEIN

المكونات :

قطعة لحم بتلو ١٠٠ جرام (اسكالوب)

ثلاث شرائح أنشوجة

بيضة ملعقة ندى جلاس

طريقة العمل :

- يطهى الاسكالوب سوتيه .
- تطهى البيضة بالقلى ثم توضع على الاسكالوب .
- ضغ شرائح الانشوجة حول البيض .
- يوضع الدمي جلاس حول الاسكالوب ويقدم .
- ٥- سوتيه SAUTÉE

المكونات :

- قطعة اسكالوب (١٠٠ - ١٢٠ جرام) ٢٥ جرام زبد
- ٢٠ جرام زيت قليل من الملح والفلفل والبقيق

طريقة العمل :

- يوضع الملح والفلفل على الاسكالوب مع قليل من البقيق .
- يوضع الزيت والزبد فى طاسة على لهب .
- يطهى الاسكالوب فى الطاسة ثم يقلب . وبعد النضج يوضع عليه قليل من الزيت .

اسكالوب مونسنيير

ESCALOPE MONSEIGNEUR

المكونات :

- قطعة لحم بتلو وزنها ١٠٠ جرام (اسكالوب)
- شريحة لسان ١ ملعقة دمي جلاس
- شريحة جبنة شيدر ١ ملعقة بقيق ١ بيضة
- بقسماط ١ ملعقة شاي مستردة
- زيت ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يطهى الاسكالوب على طريقة البانيه .
- يحضر إناء مسطح ضع فيه شريحة الاسكالوب .
- ثم ضع شريحة اللسان عليهما .
- ضع شريحة الجبن .
- أضف قليل من الزيت .
- أطهى بالفرن (جراتينية)
- عند تقديمها يوضع قليل من النمش جلاس حول الاسكالوب .
- وأيضاً يمكن تقديم الاسكالوب بالطرق الآتية :

- ١- مع الطماطم والدمى جلاس ويسمى بورتوجيز PORTUGAISE
- ٢- مع عش الغراب والتروف ولحم الخنزير ويسمى زينجارا ZINGARA
- ٤- المشروم والطماطم الكتكاسية ويسمى شاسير CHASSEUR
- ٥- سوتيه مع الكريمة البابريكا ويسمى بابريكا PAPRIKA

البيكاتا PICCATA

١ - سوتيه SAUTÉ

المكونات :

٤ قطع بيكاتا (١٨٠ جرام) ٢٥ جرام زيت

قليل من البقيق والملح والفلفل (حوالى ٢ جرام)

طريق العمل :

- تجهز طاسة بها الزيت على لهب .
- يتم وضع الملح والفلفل والبقيق فوق قطع البيكاتا .
- تطهى قطع البيكاتا فى الزيت .
- يتم تقليب البيكاتا وبعد النضج تقدم مع الارز وعليها قليل من الزيت الساخن أو البطاطس البوريه .

٢- بالليمون CITRON

المكونات :

٤ قطع بيكاتا ٢٥ جرام زبد
قليل من البقيق والملح والفلفل ملعقة شاي بقونوس مفري

طريقة العمل :

- تجهز طاسة بها زبد على لهب .
- يتم وضع الملح والفلفل والبقيق فوق قطع البيكاتا .
- تطهى قطع البيكاتا فى الزبد وبعد التذوق ضع الليمون والبقونوس المفري على البيكاتا .

٢- مع عش الغراب CHAMPIGNONS

المكونات :

٤ قطع بيكاتا ١/٤ ملعقة شاي بقونوس مفري
٥٠ جم لىمى جلاس صوص ٥٠ جم عش الغراب يقطع شرائح

طريقة العمل :

- تطهى قطع البيكاتا فى الزبد بعد تتبيلها بالملح والفلفل والبقيق .
- أضف قطع عش الغراب على البيكاتا ، ثم صوص اللىمى جلاس .
- أضف قليل من البقونوس على السطح .
- وتقدم البيكاتا مع :

١- طماطم كنكاسية واللىمى جلاس والبقونوس وتسمى بروفنسال

PROVENCALE

MARSALA

٢- مع نبيذ المارسالا وتسمى مارسالا

إيمانسية EMINCÉ
كريم CRÉME ١-

المكونات :

- ١٥٠ جرام لحم بتلو قطع رفيعة جداً
٢ ملعقة شاي بصل مفري
١/٢ كأس نبيذ أبيض
٢٥ جرام زبد
١٠ جرام دقيق
٤ ملاعق صلصة السوبريم
ملح وفلفل
ملعقة كريما

طريقة العمل :

- يوضع الزبد فى طاسة على لهب وأضيف البصل حتى يطهى جيداً .
- أضف قطع اللحم ثم الملح والفلفل وقليل من الدقيق ثم يوضع على
البصل المفري السابق .
- أضف النبيذ الأبيض ثم صلصة السوبريم وملعقة الكريما مع التقليب
جيداً .

٢ - بابريكا PAPRIKA

المكونات :

- ١٥٠ جرام لحم بتلو (إيمانسية)
٢ ملعقة بصل مفري
٢٠ جرام دقيق
١/٢ كأس نبيذ أبيض
٢٥ جرام زبد
٨ ملاعق صلصة البابريكا
٢ ملعقة بابريكا
ملح وفلفل

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى إناء على لهب وأضيف البصل .
- أضف قطع لحم البتلو ثم الملح والفلفل وقليل من الدقيق و٢ ملعقة
بابريكا .
- أضف النبيذ الأبيض ثم صلصة البابريكا .
- ويمكن تقديم الإيمانسية مع الكارى أو النبيذ .

البلانكييت BLANQUETTE

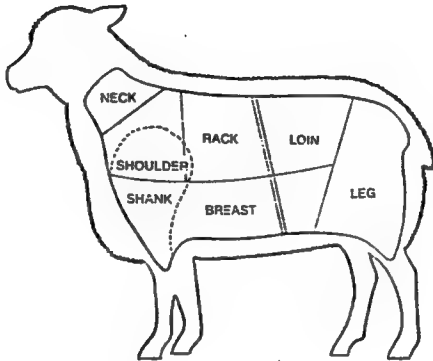
المكونات :

- ١ ك لحم بلانكييت مقطع مكعبات ورق لاورد
- ٦٠ جرام بقيق ٢ ملعقة كريمة
- ٥٠ جرام زبد ٥٠ جرام بصل
- ١٥٠ جرام مجموعة خضروات (بصل ، جزر ، كرات ، كرفس) ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الماء وعند الغليان يوضع فيه اللحم .
- أضف الخضروات والبصل ورق اللاورد .
- أضف الملح والفلفل واترك المكونات لتطهى جيداً .
- يتم رفع اللحم مع ترك الخضروات ثم تصفى .
- جهز إناء ثانى واخلط فيه الزبد مع البقيق واخبطه على الخضروات تدريجياً وتضاف الكريمة .
- صفى جميع المكونات وأضفها إلى اللحم .

LAMB الضأن



NECK

الرقبة

SHOULDER

كتف (عظم اللوح)

SHANK

ساق - عظم الساق

BREAST

الصدر

RACK

الجزء الأمامي من الضأن

LOIN

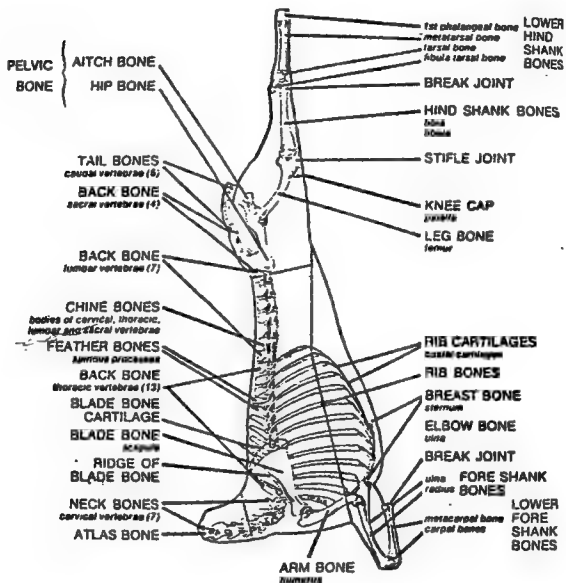
الجزء أسفل الظهر

LEG

الفخذ

LAMB SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء اللحم الضأن وطرق الطهى

Gigot الفخذ

يطهى بالسلق أو رستو ويقدم مع بطاطس ويصل وجزر .

Cotelettes الكستليّة

عبارة عن شرائح وتطهى بالشواء وتقدم مع البصل والثوم والخرشوف وعش الغراب .

Noisettes نوازيت

عبارة عن شرائح صغيرة وتطهى سوتيه وتقدم مع الخضروات (البطاطس) والكريمة .

Carré الكاريه

عبارة عن ضلع من الرقبة حتى الظهر تطهى فى الفرن وتقدم مع الخضروات .

Selle الحيل

عبارة عن قطع من الفخذ الخلفى حتى الكستليّة ، وتطهى فى الفرن وتقدم مع الخضروات .

Baron بارون

عبارة عن الجزء الخلفى من الظهر والفخذين ، وتقطع أمام الضيف أحياناً .

Irish Stew إيريش ستيو

قطع مكعبات تطهى مع البصل والكراث والكرفس والبطاطس .

Ris de Agneau حلويات الضأن

مثل حلويات البتلو .

طرق طهي بعض أجزاء الضأن
الكستلية COTELETTES
سوتيه SAUTÉE

المكونات :

٣ قطع كستلية (١٨٠ جرام) ٤٠ جرا زيت
١ ملعقة زبد

طريقة العمل :

- يوضع الملح والفلفل على الكستلية .
- يسخن الزيت والزبد وأضف لهم الكستلية عندما تطهى جيداً تقدم مع بطاطس بلانجير والخضروات الطازجة .
- * وتقدم الكستلية الضأن مع :

- ١- المشروم وتسمى دوبيلى DUBELEY
- ٢- المشروم والخرشوف وتسمى ماري لويز MARIE LOUISE
- ٣- اللوبيا ويسمى بريتون BRETONNE
- ٤- المشروم والزيتون والطماطم ويطاطس وتسمى بروفنسال

PROVENCALE

- ٥- الكاري وتسمى كاري CURRY
- ٦- مع الإسبرج والخرشوف وتسمى بومبادور POMPADOUR
- ٧- البطاطس باريزيان والإسبرج وتسمى باريزيان PARISIENNE
- ٨- الإسبرج ونبات التروف ويسمى مارشال MARCHALE
- ٩- الخرشوف والفواجراه ونبات التروف (الرعد) وتسمى سيرانو

CYRANO

- ١٠- يطهى بانيه ويقدم مع الخرشوف والصلصة الإيطالية وتسمى إيطالية ITALIENNE
- ١١- يطهى بانيه مع لحم الخنزير والبصل وتسمى برجير BERGERE

الريش (ضلع ضأن) RACK OF LAMB

المكونات :

١ ضلع ضأن (٣٠٠ جرام)	ملح وفلفل
أعشاب (زعفران - الراجوه - لاورو)	٢ ملعقة زيت
١ فص ثوم مفري	١ ملعقة مستردة
١ ملعقة شاي بصل مفري	١ ملعقة شاي بقونوس

قلب / التوست

طريقة العمل :

- يقبل ضلع الضأن فى الأعشاب ثم يحمر ويضاف قلب التوست مع الثوم والمستردة .

- يقدم مع صلصة ديابل ويحمر فى الفرن ويجمل بقليل من البقدونس وفى بعض المطاعم يقطع أمام الضيوف .

الفخذ GIGOT

يطهى الفخذ عن طريق السلق أو رستو أو بوشيه

ويقدم مع :

١- الخس والجزر والبصل ويسمى جوسيو JUSSIEU

٢- صوص النعناع ويسمى MENTHE SAUCE

٣- البطاطس على طريقة شاتو وفاصوليا ويسمى بريتون

BRETONNE

٤- اللفت والجزر والكرنب والبطاطس ويسمى الإنجليزية ANGLAISE

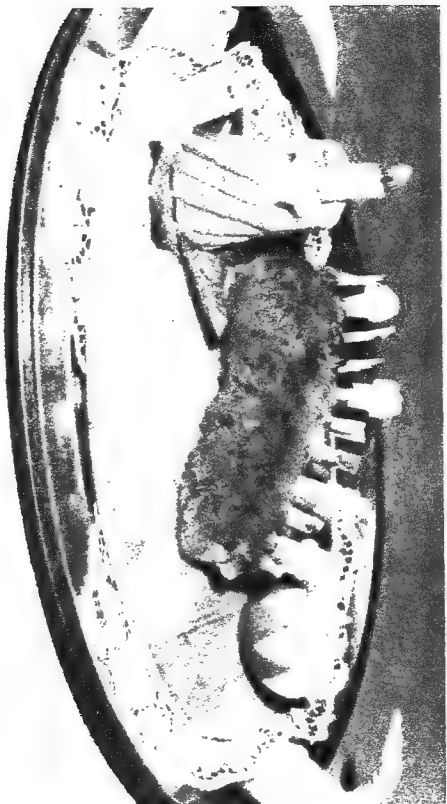
٥- البصل والبطاطس ويسمى بولانجير BOULANGERE

٦- يطهى بالتحمير ويقدم اللوبيا والفاصوليا الخضراء ويسمى تورانجيل

TOURANGELLE

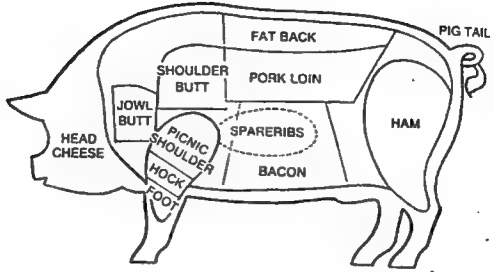
٧- يطهى بالتحمير ويقدم مع الجزر والبصل والبطاطس ويسمى نيفرنيز

NIVERNAISE



شكل رقم (١١)

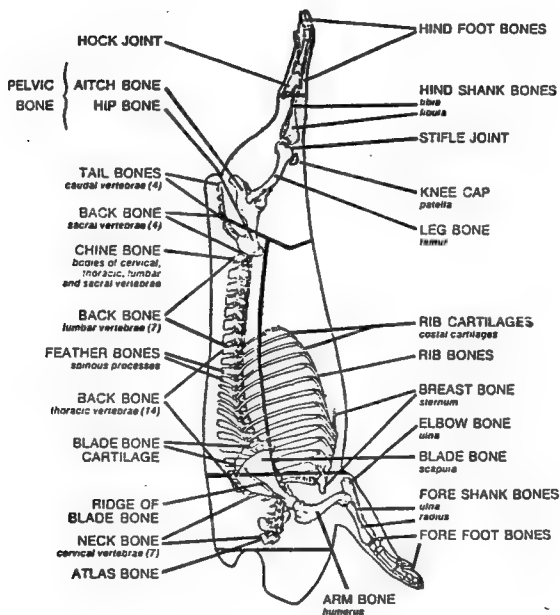
PORK الخنزير



HEAD CHESSE	الرأس
JOWL BUTT	اللغد
PICNIC SHOULDER	الكف (عظم اللوح)
HOCK	بداية القدم
FOOT	الأتدام
FAT BACK	الدهون الخلفية
PORK LION	أسفل ظهر الذبيحة
SPARE RIBS	الضلوع
BACON	بطن الخنزير
HAM	فخذ الخنزير
PIG TAIL	ذيل الخنزير

PORK SKELETAL CHART

Location, Structure and Names of Bones



أهم أجزاء لحم الخنزير وطرق الطهي

الكاريه Carré de porc

الجزء من الرقبة حتى الظهر

الكستليتة Côtelettes de Porc

قطعة صغيرة من لحم الخنزير تعلق جزئياً ثم تغطى جيداً بالورق الفضي وتستكمل عملية الطهي ، تقدم مع البقدونس والبطاطس المهروسة وصوص عش الغراب .

المخ المقلّى Cerveille de porc

يقدم مع صوص الدمى جلاس .

لسان الخنزير Langue de porc

لسان الخنزير الصغير مع (البرون صوص) وعش الغراب .

السجق Saucisses

من لحم الخنزير ، ويقدم مع التروف صوص .

الهام HAM

سوفليه الجامبون (الهام) Soufflé de jambon

يقدم ساخن وبارد .

الهام المفروم مع الكريمة Moussede jambon

يستخدم التروف للتزيين ، ويقدم ساخن وبارد .

جامبون jambon Grillé

الهام المشوى مع البسلة الخضراء .

الكستلية COTELETTE DE PORK

تقدم الكستلية مع :

ROBERT

١- صوص روبيير وتسمى

٢- مكرونة اسباجتى ولحم خنزير ونبات التروفي ولسان ومشروم وتسمى

MILANAISE

ميلانيز

NORMANDE

٣- تفاح مطهى وتسمى نورماند

٤- الكرنب وتطهى الكستلية على طريقة ألبانية وتسمى بروكسلواز

BRUXELLOISE

٥- تطهى بانيه مع أرز بالطماطم وتسمى بيمونتيز

PIEMONTAISE

JAMBON الجامبون

يقدم الجامبون مع :

١- أبو فروة والكرنب (Bruxelles) ويسمى فلامند

FLAMANDE

٢- بصل الشالوت الصغير والمشروم والنبيد الأحمر ويطهى بريزيه ويسمى

BOURGUIGNONE

بورجنيز

٣- المشروم - أرز - طماطم ويطهى بريزيه ويسمى بيونيز

BAYONNAISE

١

الطيور ولحوم الصيد
POULTRY AND SMALLGAME

Duck	- البط
Turkey	- الديك الرومي
Duckling	- فرخ البط
Pigeon	- الحمام
Chicken-fowl	- السجاج
Goose	- الأوز

لحوم الصيد GAME

Snipe Wood Cock	- طائر الجهلول
Quail	- السمان
Wild Duck	- البط البري
Venison	- لحوم الصيد خصوصاً لحم الغزال
Pheasant	- ديك بري
Grouse	- طيهوج
Hares	- أرنب بري
Partridge	- طائر الحجل
Plovers	- طائر الزقزاق

النجاج CHICKEN

١- بوشيه POCHÉ

المكونات :

١ نجاجه تنظف جيداً بصلة شرائح ١ لتر ماء
خضروات (جزر - كرفس - كرات)

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب ويوضع فيه الماء وتوضع فيه النجاجه .
- أضف الخضروات والبصل والملح والفلفل مع التقليب حتى الغليان .

٢- كاري CURRY

المكونات :

١ نجاجه تقطع ٨ أجزاء ٧٥ جرام زبد ٢ ملعقة كريم
٥٠ جرام خضروات بوكيه جازنيه تقطع شرائح ١ فص ثوم
١ ورقة لاورو ١٠ جرام كاري ٢٥ جرام بقيق
١ قطعة طماطم ٢ ملعقة نبيذ أبيض
١ قطعة تفاح (تقشر وتقطع شرائح) ٢ كوب خلاصة اللحم

طريقة العمل :

- يوضع الملح والفلفل على قطع النجاجه ثم الدقيق .
- يطهى النجاج فى الزبد .
- فى طاسة أخرى يتم طهى الخضروات فى الزبد وأضف الثوم واللاورو .
- أضف المخلوط السابق للنجاج ثم الكاري ثم الدقيق مع التقليب ، أضف الطماطم .
- أضف المكونات مع خلاصة اللحم ثم التفاح .
- تتم تغطية المكونات بورق الزبد .
- أضف النبيذ الأبيض وتطهى المكونات داخل الفرن .
- أضف الكريم وملح وفلفل .

٣- سوپریم SUPREME

المكونات :

١ دجاجة ٦ ملاعق من صلصة سوپریم

طريقة العمل :

- تقطع الدجاجة إلى أربع أجزاء ويرفع الجلد وتطهى على طريقة البوشيه

-- تقدم مع المكرونة وعليها صلصة السوپریم .

٤- ديابل DIABLÉ

المكونات :

١ دجاجة تبسط مخليّة من العظم قليل من المستاردة والخل
ملعقة بقدونس مفري لبابة الخبز المفري

طريقة العمل :

- تشق الدجاجة من الراء وتطهى بالشى (جرييه) ويوضع عليها المستاردة والخل .

- تطهى فى الفرن عليها الخبز المفري والبقدونس ويوضع عليها المخلوط .

- تقدم مع صلصة ديابل على حدة .

٥- خرشوف ARTICHAUTS

المكونات :

١ دجاجة تقطع ٨ أجزاء ٢٥ جرام زبد
١٠٠ جرام خرشوف شرائح ملحقة شاي بقدونس مفري

طريقة العمل :

- يطهى الخرشوف فى الزبد .

- توضع الدجاجة فى إناء فخار ويوضع عليها الخرشوف والبقدونس

وتطهى ثم تقدم مع البطاطس .

٦- شاسير CHASSEUR

المكونات :

- ١ ساجة ١٠٠ جرام بوكيه جازنيه (خضروات) شرائح
- ٥٠ جرام زبد ١٠٠ جرام طماطم منزوعة البذور ومقطعة مكعبات
- ٥٠ جرام قطع من عش الغراب ٥٠ جرام صوص دمی جلاس

طريقة العمل :

- تقطع الدجاج ثمانى أجزاء ويوضع عليها الملح والفلفل وتطهى فى الزبد
- وتضاف إليها الطماطم وعش الغراب وصوص دمی جلاس .

٧- نيجرسكو NEGREACO

المكونات :

- ١ ساجة ٤ ملاعق صوص سوپريم ٤ ملاعق صوص مورنى
- ١٠٠ جرام عجائن النوى ٥٠ جرام جبنة

طريقة العمل :

- تقطع الدجاجة إلى ثمانى أجزاء ويرفع العظم .
- تجهز المكرونة وتوضع فى السرفيس وعليها السوپريم مع التقليب .
- توضع الدجاجة وعليها المورنى والجبنة المفرية وقليل من الزبد وتطهى بالفرن ليحمر سطحها .
- ويزين بقطع الفيتاج .
- * يقدم الدجاج مع :

- ١- محشو بالأرز وكبد الأوز والدمى جلاس والكريمة وتسمى دربى

DERBY

- ٢- الخرشوف ويطاطس على طريقة كوكوت وتسمى ماسكوت

MASCOTTE

- ٣- طماطم وقاصوايا خضراء ويطاطس على طريقة شاتوه وتسمى

NIÇOISE

نيسواز

PIÉMONTAISE

- ٤- الأرز والمشروم وتسمى بيمونتيز

٥- بيض مقلى ومكعبات الخبز المحمر ومشروم وتسمى مارينجو

MARENGO

BORDELAISE

٦- الخرشوف والبصل وتسمى بوردلايز

٧- بصل ومشروم وفنيدج أحمر وتسمى بورجينيون

DORIA

٨- الخيار المطهى وتسمى دوريا

ESTRAGON

٩- تراجون وأرز وصلصة الماند وتسمى استراجون

INDIENNE

١٠- الكارى وأرز كريول وتسمى انديان

MIREILLE

١١- باذنجان وطماطم وتسمى ميراي

MONTE CARLO

١٢- الصوص الأبيض ودجاج وتسمى مونت كارلو

PRINCESSE

١٣- الأسبراجوس وتسمى برنسيس

VIENNOISE

١٤- بدون عظم تطهى على طريقة البانية وتسمى فينواز

١٥- يطهى سوتيه مع الطماطم المحشوة وتسمى بورتجيز

PORTUGAISE

TURKEY الديك الرومى

ORIENTALE ١- شرقى

المكونات :

١ ديك رومى يتم تنظيفه ٥٠ جرام طماطم كوناكاسية ١ فص ثوم

١٥٠ جرام بوكيه جازنيه ٢ ملعقة زبد : ٢ ملعقة زيت

خلاصة العظم

ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يجهز الرومى بالملح والفلفل ويطهى فى الزبد والزيت داخل الفرن مع التقلب .

- أضف البوكيه جازنيه مع خلاصة العظم والطماطم وورق اللاورو . ثم .

- يقدم مع أرز شرقى .

له طرق عديدة منها :

FARCI

- (محتشو أبو فروة) ويسمى فارسي

CHIPOLATA

- مع البصل ويسمى شيبولاتة

- وأيضاً مع سوپریم صوص وجزر ويسلة ويسمى الإنجليزية ANGLAISE

البط DUCK

١- بالزيتون OLIVES

المكونات :

١ بطة (ملفوف بخيط سميك) بعد نظافته

زيتون خالي من البذور مطهى بالزبد

٥٠ جرام طماطم (تقطع أرباع) ١ ملعقة زبد وزيت

١٥٠ جرام بوكيه جارنيه ١ فص ثوم

١ ورق لاورو قليل من النبيذ الأبيض

طريقة العمل :

- يطهى البط فى الزيت والزبد بعد التسخين فى الفرن (مع مراعاة التقليب) :

- أضف البوكيه جارنيه والملح والفلفل مع خلاصة العظم والثوم واللاورو والطماطم ، أضف النبيذ الأبيض .

- يقدم البط مع الزيتون والصوص السابق شرحه .

- يقطع البط لأربع .

- يقدم مع (صوص بيجارد) -

٢- البرتقال ORANGE

المكونات :

١ بطة قطع من البرتقال (ترونشات)

٥٠ جرام طماطم ١ ملعقة زيت وزبد

١٥٠ جرام بوكيه ١ فص ثوم ١ ورق لاورو

طريقة العمل :

- يطهى البط فى الزيت والزبد فى الفرن مع إضافة الخضروات و خلاصة العظم والثوم واللاور والطماطم والملح والفلفل . أضف النبيذ الأبيض .
- يقدم مع فصوص وشرائح البرتقال وصلصة البيجاراد .
- (يمكن تزيينه ببعض البرتقال المجمل بالسكين) .
- صوص البيجاراد : عصير البرتقال والليمون وشرائح البرتقال مع بيون البط (خلاصته) .

الحمام PIGEONS

يطهى الحمام ويقدم مع :

- ١- الزيتون المخلّى ويسمى أوليف OLIVES
- ٢- محشو بكبد الدجاج وقلب الخبز ويسمى الإنجليزية AL'ANGLAISE
- ٣- يطهى بريزيه ويقدم مع الصلصة الإيطالية ولحم الخنزير الهام ويسمى ITALIENNE إيطالين
- ٤- يطهى سوتيه ويقدم مع المشروم وصوص المادير ويسمى ديبلومات DIPLOMATE
- ٥- المشروم والبصل ويسمى بون قام BONNE FEMME
- ٦- بالإناء الفخار مع الخنزير والبطاطس والمشروم والبيض والزيتون والديمي جلاس ثم يغطى بعجينة الفيتاج ويسمى باى PIE
- ٧- البسلة الخضراء وتسمى بتى بوا PETTISPOIS
- ٨- بصل صغير وخنزير ومشروم ويسمى كمبوت COMPÔTE
- ٩- محشو بكبد الدجاج والأرز ويسمى برسان BRESSANNE
- ١٠- يبطط ثم يطهى بانيه مع ديابل صوص ويسمى كرابودين

الأوز GOOSE

شيپولاته Chipolata

يطهى روستو مع البصل والسوسيس وصوص التفاح

كبد الأوز (فواجراه) Foie Gras

تقدم كقواتح للشهية .

باتيه (فواجراه) Pate de Foie gras

باتيه ساخن مع كبد الأوز .

أورنج Orange

يطهى ويقدم مع شرائح البرتقال وصوص البرتقال .

فارسي Farci

محشو بلحم البتلو المفروم ويقدم مع صوص التفاح .

الخضروات VEGETABLES

يراعى عند تجهيزها الآتى :

- ١- التأكد من نظافتها وعدم وجود أى شىء عالق بها .
- ٢- يجب التأكد من نظافة الأدوات المستعملة فى التقطيع مع مراعاة استخدام الأدوات المصنعة من الصلب الغير قابل للصدأ .
- ٣- بالنسبة للخضروات المجمدة التى تقدم فى غير موسمها يراعى إخراجها من مكان التبريد بوقت كافى لكى يتم ذوبان الثلج تدريجياً (حتى لا تستخدم المياه لهذا الغرض) .

وتطهى الخضروات بالطرق الآتية :

- الشو - السلق - فى الطاجن - نصف طهى - بالبخار - مدهوكة -
بالقلي - المدهون بالزبد (ملون بالزبد) - محمرة السطح - سوتيه .

أسماء الخضروات

SPINACH	سبانخ
MUSHROOM	عش الغراب
EGG PLANT	الباذنجان
ARICHOKE	الخرشوف
CABBAGE	الكرنب
CAULIFLOWER	القرنبيط
LETTUCE	الخس
ONIONS	البصل
CARROTS	الجزر
TURNIPS	اللفت
POTATOES	البطاطس

VEGETABLE MARROW	الكوسة
LEEKs	الكرات
FRENCH BEANS	الفاصوليا
BRUSSELES SPROUT	كرنب صغير
WATER CRESS	جرجير
SALSIFY	نبات السلسفيل
CELERY	الكرفس
SWEET PEAS	البسلة
TRUFFLE	نبات الرعد
CHICORY	الهندباء
ASPAREGUS	الاسبرج

MUSHROOMS عس الغراب

١- الأنشوجة ANCHOIS

المكونات :

٢٥ جرام زبد ١ ملعقة بقلونس ١ فص ثوم مفري

٦٠ جرام عس الغراب (يقطع قطع صغيرة)

١ قطعة أنشوجة ملح وقلقل

طريقة العمل :

- يتم تسخين الزبد فى الطاسة مع الثوم وعس الغراب .
- أضف الأنشوجة وقليل من البقلونس المفري مع قليل من المنح والقلقل مع التقليب .

٢- الطماطم الكنكاسية CONCASSÉES

المكونات :

٢٥ جرام زبد ٦٠ جرام عشب الغراب ١ فص ثوم مفري
ملعقة صغيرة طماطم (تقشر وتقطع مكعبات)

طريقة العمل :

- يتم تسخين الزبد فى الطاسة وضع الثوم وعشب الغراب مع التقليب .
- أضف الطماطم وقليل من البقدونس مع قليل من الملح والفلفل .

٣- الكريم CRÈME

المكونات :

٢٥ جرام زبد ٦٠ جرام عشب الغراب (قطع صغيرة)
١ ملعقة صغيرة بصل مفري ١ ملعقة من صلصة السوبريم
١ ملعقة كريم ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يتم تسخين الزبد فى الطاسة وأضف البصل .
- ضع عشب الغراب ثم أضف الكريم وصلصة السوبريم .
- أضف الملح والفلفل .

٤- سوتيه SAUTÉE

المكونات :

٢٥ جرام زبد ٦٠ جرام عشب الغراب

طريقة العمل :

- توخ مع الزبد فى الطاسة ويضاف إليها عشب الغراب والملح والفلفل .

٥- البصل الأخضر الصغير والبقدونس المفري ويسمى بوردلايز
BORDELAISE

٦- لحم الخنزير والطماطم والبصل والثوم ويسمى تولوزين
TOULOUSAINE

السيبانخ SPINACH

١- الزبد BEURRE

المكونات :

١٢٠ جرام سيبانخ (تقطع الأوراق) ٢٥ جرام زبد

١ بصلة صغيرة مفرية ملح وفلفل

يجهن إناء ويوضع فيه ماء مع ملح وضع أوراق السبانخ .

طريقة العمل :

- وضع الزبد فى الطاسة وأضف البصل وبعد ذلك أضف السبانخ .

- أضف الملح والفلفل مع التقليب .

٢- بوريه BURÉE

المكونات :

١٢٠ جرام سيبانخ ٢٥ جرام زبد ملعقة بصل مفري

ملح وفلفل ٥٠ جرام بشل صوص

طريقة العمل :

- ضع الزبد فى الطاسة وأضف البصل على لهب هادئ .

- أضف السبانخ وأمزج جيداً .

- أضف صوص البشمل .

- أضف الملح والفلفل وقلب دائماً .

ويمكن تقديمها بالطرق الآتية :

Anglaise

١- مسلوقة ناتير وتسمى إنجليزية

Fleurons

٢- الفلوران والكريمة وتسمى فلوران

Oeufs

٣- الكريمة مع البيض المسلوق وتسمى أوف

الجزر CARROTS

١- كريم CRÉME

المكونات :

١ ك جزر (يقطع قطع صغيرة) ١/٢ لتر كريم صوص

١٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يجهز الجزر ويطهى فى الزيت وقليل من الماء .

- أضف كريم صوص مع التقليب .

٢- فيشى VICHY

المكونات :

١٠٠ جرام زبد ١ ك جزر (يقشر ترنشات)

قليل من البقدونس

طريقة العمل :

- يجهز الجزر ويوضع فى إناء ليسلق وأضف الزيت .

- أضف الملح والفلفل وقليل من البقدونس للتزيين .

٣- متروتييل MAITRE D'HOTEL

المكونات :

١٠٠ جرام زبد ١ ك جزر

قليل من البقدونس والسكر قلوته

طريقة العمل :

- يقطع الجزر إلى أربع أجزاء ويطهى فى الزيت .

- أضف القلوته وقليل من السكر والبقدونس .

١- الخرشوف ARTICHAUT

المكونات :

١٠ قطع من الخرشوف (يقشر وينظف) ٥ ليمون

كمية مناسبة من الماء ملح وفلفل قليل من الزيت والدقيق

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب ويوضع فيه المكونات المذكورة عدا الخرشوف والزيت .

- عند الغليان يوضع الخرشوف مع التقليب .

٢- الكرفس CÉLERY

المكونات :

٦ قطعة من الكرفس ١٥٠ جرام جبنة مفرومة ١٥٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يتم تقطيع الكرفس ويجهز (عن طريق الفرد) .

- نضع عليه الجبن والزبد .

- ثم يحمر سطحه .

POTATOES البطاطس
١- ألو ميت ALLUOMETTES

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وقلقل

طريقة العمل :

- يتم تقشير البطاطس وتقطع مثل عود الكبريت وتوضع فى إناء به ماء .
- يتم تجفيف الماء .
- توضع البطاطس فى الشبكة ثم توضع فى الزيت وعندما تطهى .
- أضف قليل من الملح والقلقل .

٢- بولانجير BOULANGERE

المكونات :

٢٠٠ جرام بصل (مطهى) ١ ك بطاطس تقطع حلقات رقيقة

٢٠٠ جرام زيت وزيد

طريقة العمل :

- يوضع الزيد فى الطاسة مع قليل من الزيت ثم حلقات البطاطس .
- إرفع البطاطس قبل أن يتم نضجها وتوضع فى إناء مسطح (مثل الصينية) وأضف البصل .
- ضع الإناء المسطح فى الفرن .

٣- انا ANNA

المكونات :

١ ك بطاطس ١٠٠ جرام زيد

١/٤ ك زيت قليل من الملح والقلقل

طريقة العمل :

- تقطع البطاطس حلقات وتطهى فى الزيت والزبد .
- قبل نضجها نرفعها من الزيت ونضعها فى قالب (ترص فوق بعضها) مع قليل من الزيت .
- ثم تطهى فى الفرن وتنقل للطبق بعد ذلك .

٤- كروكيت CROQUETTE

المكونات :

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| ٢٠٠ جرام بقسماط مفروى | قليل من الملح والفلفل والمستردة |
| ١٠ بيضات | ١٠٠ جرام دقيق |

طريقة العمل :

- تطهى البطاطس فى الماء ثم تصفى وتهرس مع صفار البيض .
- تجهز قطع البطاطس الملفوفة ثم توضع فى الدقيق ثم البيض المضروب ويعد ذلك فى الخبز وتطهى بعد ذلك بانيه (مقليه) .

٥- بوريه PURÉE

المكونات :

- | | |
|---------------|-----------------|
| ١٠٠ جرام زبد | كوب لبن ساخن |
| قليل من الملح | ١ ك بطاطس مقشرة |

طريقة العمل :

- يجهز إناء به كمية مناسبة من الماء وملح ويوضع على لهب .
- عندما تطهى البطاطس .
- تصفى البطاطس وأضف اللبن والزبد والملح .
- يتم الخلط جيداً ثم تغطى بورق الزبد .

٦-سوتيه SAUTÉES

المكونات :

١ ك بطاطس ٢٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس لوائر وتطهى فى الزيت .

- تزين باليقونس

٧-باريزيان PARISIENNE

المكونات :

١ ك بطاطس ٢٠٠ جرام زبد وزيت

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس بالمعلقة الخاصة بذلك (تقطع لوائر صغيرة) مثل البندقة .

- توضع فى إناء به ماء ويوضع على لهب ويعد السلق يتم وضعها فى الزيت والزبد .

٨-كريم CREME

المكونات :

صوص كريم ١ ك بطاطس (تقطع)

كوب لبن قليل من الملح والفلفل

طريقة العمل :

- تسلق البطاطس وتنصفى ثم أضف الكريم صوص واللبن والملح والفلفل مع التقليب .

٩- شيبس CHIPS

المكونات :

١ ك بطاطس كمية مناسبة من الزيت ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس إلى حلقات رفيعة جداً تغسل وتجفف جيداً من الماء .

- يطهى البطاطس فى الزيت .

١٠- فريت FRITES

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وفلفل كمية مناسبة من الزيت

طريقة العمل :

- تقطع البطاطس فى حجم الأصابع وتغسل وتجفف من الماء .

- يطهى البطاطس فى الزيت .

- أضف الملح والفلفل .

١١- جوفريت GAUFIRETTES

المكونات :

١ ك بطاطس

طريقة العمل :

- تقشر البطاطس وتقطع بالماكينة بشكل مشرش

١٢- فوندانت FONDANTE

المكونات :

١ ك بطاطس ١٠٠ جرام زبد وزيت

طريقة العمل :

- تقطع البطاطس بيساوية الشكل .
- تغلى البطاطس فى الماء ثم تطهى فى الفرن فى الزيت والزبد .

١٣- بريوش BRIOCHE

المكونات :

١ ك بطاطس ٨ صفار بيض

طريقة العمل :

- تسلق البطاطس ثم يتم تصفيتها وهرسها وتدخل الفرن .
- ثم أضف صفار البيض وتقلب ثم تقطع البطاطس على شكل بريوش وتدهن بصفار البيض وتدخل الفرن .

١٤- لوريت LORETTE

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وفلفل

طريقة العمل :

- بطاطس بوريه تشكل على شكل سيجار وتطهى بالقلى .

١٥- بالنعناع MENTHE

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وفلفل

طريقة العمل :

- بطاطس تطهى ناتير وتقدم النعناع الطازج .

١٦- روب دى شانبر ROB DE CHAMBRE

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وقلقل

طريقة العمل :

- يتم غسل البطاطس ثم تسلق بماء به ملح ويمكن طهيها بقشرها على البخار .

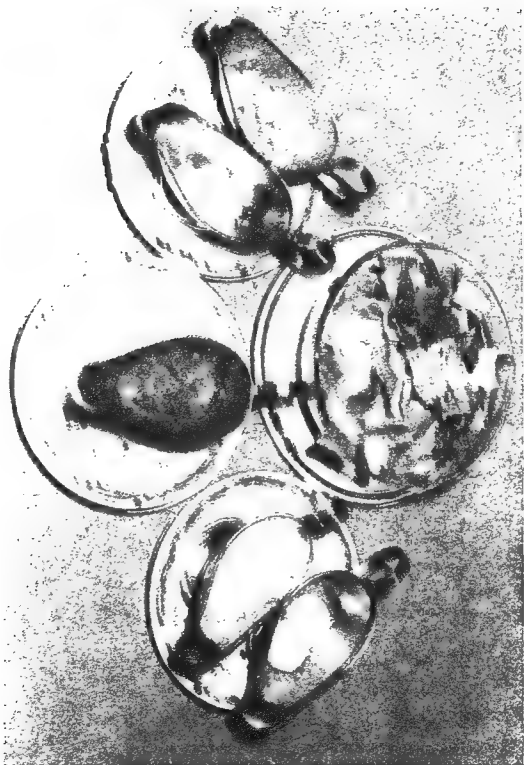
١٧- سوقليه SOUFFLÉES

المكونات :

١ ك بطاطس ملح وقلقل

طريقة العمل :

- يتم تقطيع البطاطس لشرائح ثم تطهى فى المقلاة ثم توضع بعد ذلك بها نسبة من الدخان ليساعد على الإنتفاخ .



شکل رقم (۱۰)

SALADS السلالات

١- سلالة قيصر CAESAR'S SALAD

المكونات :

- ٢ قطعة خس (قلب الخس) تتظف وتجفف وتقطع وتقطع مناسبة
من ١ : ٣ فص ثوم ٣ شرائح أنشوجة تقطع شرائح صغيرة
١/٢ فنجان زيت زيتون ٢ صفار بيض ١ ملعقة خل
١ ملعقة عصير ليمون ١/٤ ملعقة شاي مستردة
٣ : ٦ نقط ورشستر شير صوص
١ : ٣ نقط توياسكو (صوص حار)
٢ ملعقة جبن بارمازان ٢ ملعقة كريتون

طريقة العمل :

- تحضير بولة خاصة بتجهيز السلالة .
- ضع قليل من الملح والفلفل في البولة .
- ضع الثوم ثم يبدأ الهرس بظهر الشوكة .
- أضف نصف كمية الزيت المذكورة ثم اخلطها مع الثوم والأنشوجة مع الهرس .
- أضف الليمون والخل ونصف كمية الزيت المتبقية والورشستر شير صوص والتوياسكو
- أضف الخس مع التقليب ثم الكريتون وبعد ذلك جبن البارمازان .

٢- الخرشوف ARTICHAUT

المكونات :

- ٥ قطع خرشوف (قلب الخرشوف يحفظ فى الماء والملح والليمون
والبنفيق) ١ قطعة بصل مفرى
١ ورق لاورو كمية مناسبة من الكرفس والكرات
١ قطعة جزر قليل من الثوم ٢ كوب ماء مغلى

طريقة العمل :

- يقطع الجزر والكرفس والكرات والبصل إلى حلقات .
- وكذلك يقطع الخرشوف لأربع أجزاء .
- تجهز طاسة بها قليل من الزيت على لهب هادئ، وأضف إليها البصل المفرى واللاورو والثوم والجزر والكرفس والكرات .
- إطهى جيداً وأضف كمية الملح والفلفل .
- أضف الخرشوف ثم أضف كمية مناسبة من الماء .
- أضف الماء المغلى ويطهى على لهب لمدة ١٥ دقيقة .

٣- الموسم SAISON

المكونات :

- ١/٤ ك طماطم ١/٤ ك بنجر
١/٤ ك خيار ١ قطعة خس

طريقة العمل :

- يسلق البنجر ويقطع شرائح وتقطع الطماطم والخيار إلى أربع أجزاء
- والخس إلى ثلاث أجزاء .
- أضف الخل والزيت والملح .

٤- الطحينة TEHINA

المكونات :

٣ ملاعق عصير ليمون	١ كوب طحينة
١ (فص ثوم) مهروس	٣ ملاعق خل
قليل من الماء	ملعقة شاي بقندونس مفري

طريقة العمل :

- تخفق الطحينة في إناء مع إضافة الليمون والخل قليلا قليلا .
- أضف الثوم ثم أضف الماء قليلا قليلا .
- جمل السلاطة بالبقندونس .

٥ - بابا غنوج BABA GHANOUG

المكونات :

٣ بصلة مشوية	١ ك بابانجان مشوي
قليل من عصير الليمون وزيت وملح وفلفل	ثوم مهروس
قليل ن البقندونس المفري	كمية مناسبة من سلاطة الطحينة

طريقة العمل :

- يتم تقشير الباذنجان والبصل وبعد ذلك يدهك الباذنجان ويفرم البصل ويضاف إليه عصير الليمون والطحينة والثوم والزيت وملح وفلفل مع الخلط .
- يجمل بالبقندونس .

٦- الزبادى LAITCAILLE

المكونات :

إناء زبادى ٢ فص ثوم مفرى ١ ملعقة شاي بقونوس
١/٢ ملعقة شاي ملح طازج يابس ويريق قطع صغيرة

طريقة العمل :

- يخفف الزبادى بالمضرب وتضيف له الثوم المفرى والملح والفلفل والخيار (طازج) .
- يتم خلط المكونات جيداً .
- يجمل بالبقونوس مع قليل من الزيت .

٧- تبولا TABOULA

المكونات :

١/٤ ك برغل (يغسل وينظف) يوضع فى ماء ساخن
ملح وفلفل ١ بصلة مفرى
كمية مناسبة من النعناع والبقونوس والطماطم
٥ ليمون (عصير) ١/٢ كوب زيت

طريقة العمل :

- تقطع جميع الخضروات لقطع صغيرة جداً وكذلك الطماطم مكعبات .
- يتم تصفية البرغل من الماء ويضاف إليه عصير الليمون .
- يتم خلط جميع المكونات مع إضافة الملح والفلفل وأصفر الزيت .
- أحياناً يضاف إليها (بربريكا) .

٨- روس RUSSE

المكونات :

١/٤ ك بسلطة ١/٢ ك بطاطس ١/٤ ك جزر
كمية مناسبة من المايونيز زيتون أسود منزوع البذور
بيض مسلوق يقطع شرائح

طريقة العمل :

- يتم سلق الخضروات وتقطيعها لمكعبات .
- يتم خلطها ثم يضاف إليها المايونيز .
- تزين بشرائح من الزيتون (الأسود) والبيض .

٩- فيكتوريا VICTORIA

المكونات :

١/٤ ك جمبرى كمية مناسبة من الجزر والخس
ملح وفلفل ليمون

طريقة العمل :

- يسلق الجمبرى .
- يقطع الخس والجزر والجمبرى إلى قطع صغيرة .
- يخلط المكونات وأضيف الملح والفلفل والليمون وقليل من الزيت وزين
السلطة بالزيتون الأسود .

نيسواز NICOISE SALAD

المكونات :

١ علبة تونة زيتون أسود ١ ملعقة زيت ذرة
١ خس ١/٢ ملعقة شاي ملح ٢ ملعقة خل
١ علبة أنشوجة صغيرة فلفل أسود ١ ملعقة ترابزون
٣ : ٤ طماطم ١ ملح ١ ملعقة عصير ليمون
٢ بيض مسلوق أعشاب طازجة بقدونس - كزبرة خضراء

طريقة العمل :

- صفى التونة من الزيت .
- ضع الخس فى البولة .
- ضع التونة فى المنتصف وياقى المكونات حولها .
- زين بالقلل والزيتون (تقطيعه Strips على هيئة شريط) .
- ضع صلصة الخل .
- قلب المكونات كلها مع وضع الملح والفلفل .
- أضف الزيت والخل والليمون .

وهناك أنواع كثيرة من السلطات

مثل :

١- كابريس CAPRICE

عبارة عن شيكوريا ونبات التروف ووجاج وجامبون ولسان شرائح مع
فنجريت صوص .

٢- فلوريدا FLORIDA

قطع البرتقال والخس وعصير ليمون وكريم .

٣- ميموزا MIMOSA

تشكيلة فواكه مثل (العنب والموز والبرتقال) يضاف إليها الخس
وعصير الليمون .

٤- راشيل RACHEL

بطاطس وخرشوف ونبات التروف وكرفس واسبرج مع مايونيز
صوص .

٥- أندالوس ANDALOUSE

أرز ، طماطم ، فلفل رومى ، بصل ، كرفس ، مع فنجريت صوص .

٦- ماسكوت MASCOTTE

قطع صغيرة من الجمبرى وبيض مسلوقة واسبرج ، مستاردة ونبات التروف وكريمة .

٧- بارزيان PARISIENNE

مثل سلطة روس مع نبات التروف واستاكوزة ومايونيز .

٨- شاتلين CHATELAINE

خرشوف وبطاطس وبيض مسلوقة وصلصة فنجريت وزاجون .

٩- أمريكين AMÉRICAINNE

تتكون من بيض مسلوقة ، بطاطس ، طماطم ، بصل ، كرفس وتقدم مع صلصة فينجريت .

١٠- أرجيتوى ARGETEUIL

تتكون من اسبراجوس مع مجموعة خضروات وشرائح من البيض .

١١- جراند نو شيس GRAN DE DUCHEESE

تتكون من البطاطس والمشروم والتروف مع الكرفس وتقدم مع المايونيز صوص .

١٢- لوريت LORETTE

تتكون من نبات الرجل مع الكرفس والبنجر وتقدم مع صلصة الفنجريت .

١٣- إيطالية ITALIENNE

تتكون من الخضروات مع شرائح الأنشوجة والسلامى وتقدم مع المايونيز صوص .

١٤- تورانجل TOURANGELLE

تتكون من الخضروات مثل الفاصوليا والبطاطس واللوبياء مع المايونيز والتراجوان والكريمة .

SAUCES (الصلص)

تعتبر الصلص إحدى سمات الأطباق الفرنسية العالمية لما تتميز به من إضافة النكهة للطعام واستصاغته مع مراعاة تناسق وتوافق نوع الصلصة مع كل طبق من الأطباق ويمكن للطاهي أن يستكر العديد من الصلص مستعيناً بذلك على مدى خبرته وحساسيته لتتناسق نوع الصلصة مع ما هو مقدم من أطباق ، ولكن مهما تعددت تلك الأنواع من الصلص فغالباً ما يكون الأساس ، (المادة الخام) واحدة ثابتة وتختلف فيما بعد باختلاف الإضافات الجديدة لتلك المادة الأساسية ، وقد قسم المطبخ الفرنسي الصلص إلى المجموعات الأساسية الآتية :

WHITE SAUCE (١) صلصة الباشميل . القلوتيه

وكلاهما أساسه دقيق وزبد ولكن الباشميل يضاف إليه لبن طازج أما القلوتيه فيضاف إليه خلاصة الطيور أو البتلو أو الأسماك وفقاً لما هو مطلوب .

BROWN SAUCES (DEMI-GLACE) (٢) صلصة الدمى جلاس
وهي عبارة عن خلاصة عظم البتلو .

TOMATO SAUCES (٣) صلصة الطماطم
تجهز بالطماطم الطازجة والخضروات المصفاة .

SAUCES HOLLANDAISE (٤) الهولانديز صوص

EGG YOLK AND BUTTER

SAUCES MAYONAISE (٥) المايونيز صوص

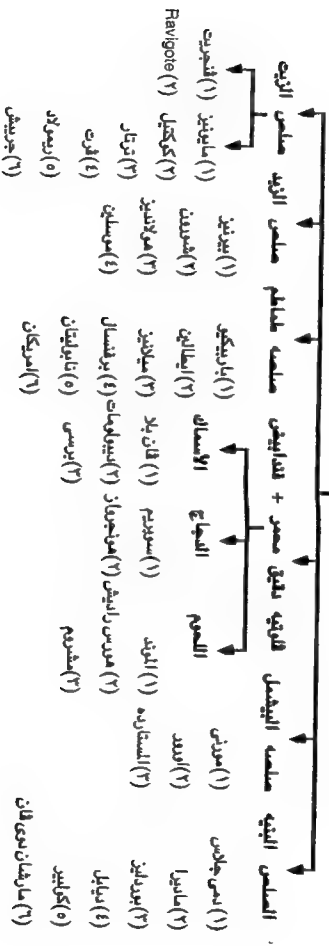
EGG YOLK AND OIL

VINAIGRETTE FRENCH (٦) فينجرية (صلصة فرنسية)

DRESSING

OIL AND VINEGER SAUCES (٧) مجموعة صلص الزيت

مجموعات الصلص الأساسية



وسوف يتم فيما يلي بيان مشتقات الصلص لكل من المجموعات السابقة على حدة للتعرف على كيفية إستخدام كل خام (أساسى) وما تحدثه الإضافات الجديدة لهذه المجموعات الأساسية من تغيير فى نوع الصلصة :

أولاً : الصلص البيضاء (الأساس)

WHITE SAUCES

١- باشميل صوص BECHAMEL SAUCE

المكونات :

٤٥ جم زبد	٤٥ جم دقيق	٣ فنجان لبن
٥ جم بصل مفروى		فلفل

طريقة العمل :

- توضع الطاسة على لهب هادىء وبها الزيت .
- أضف البصل المفروى والفلفل والدقيق وورق اللاورو مع التقليب باستمرار حتى تنفقت المكونات جيداً .
- تترك الطاسة بعيداً عن اللهب ويضاف اللبن ببطء مع التقليب .
- يعاد التسخين مرة أخرى لدقائق قليلة مع إضافة الملح واستمرار التقليب حتى يصبح الصوص غليظ القوام .

٢- الفلوتية صوص SAUCE VELOUTE

المكونات :

٥٣ جم دقيق	٤٥ جم زبد
٧٥٠ جم مرقة دجاج أو بتلو أو سمك	

طريقة العمل :

- تسخن الطاسة ويضاف الزيت ثم الدقيق مع التقليب الجيد باستمرار .
- يضاف مرقة الدجاج أو البتلو أو السمك مع التقليب الجيد باستمرار .
- يترك الصوص بعيداً عن اللهب لمدة ٣/٤ ساعة على الأقل قبل الإستعمال .

٣- صوص الكريمة CRÉME SAUCE

المكونات :

صلصة بشميل بالمكونات السابقة يضاف إليها ١٢٥ جم كريمة .

٤- صوص الموند SAUCE ALLEMANDE

المكونات :

فولوتية بالمكونات السابقة ويضاف إليه صفار بيضة والكريمة .

٥- صوص مورنى MORNEY SAUCE

المكونات :

صوص بشميل مع إضافة صفار بيض والخفق الجيد .

٦- صلصة الكارى CURRY SAUCE

المكونات :

١/٢ ك طماطم منزوعة القشور والبنور وتقطع مكعبات .

١٢٥ جم بصل ١/٢ ٢ ك عظم ضأن أو ساج (قطع)

٢٥٠ جم خضروات (جزر - كرفس - كرات تقطع شرائح)

ورق لاورو ٢ جم ونصف قرفة ٢ فص ثوم

١/٤ ك تفاح (قشر فقط) ٥٠ جم زبد ١ كأس نبيذ أبيض

لتر ماء ١٥ جم بقيق ١٠٠ جرام بودرة الكارى

طريقة العمل :

- يضاف مجموعة الخضروات مع العظم والزبد فى الطاسة مع التقليب حتى تعطى اللون الذهبى .

- يضاف الكارى والدقيق مع التقليب ثم يوضع النبيذ الأبيض .

- يضاف نصف لتر ماء مع الطماطم وقشر التفاح ورق اللاورو والقرفة .

- توضع الصلصة فى الفرن لمدة لا تقل عن ساعة غليان .

- تصفى المكونات من العظم ويضاف إليها قليل من بودرة الكارى والدقيق

المذاب فى الماء مع التقليب الجيد وإضافة الملح والفلفل .

٧- سوپریم SUPREME

المكونات :

- ٥٠ جرام زبد
٢ كوب من (ساجا فلووية) ملح وفلفل
١/٢ صفار بيض ١ ملعقة شاي بصل مفري ٢ ملعقة كريما

طريقة العمل :

- ضع النبيذ في إناء حتى يسخن .
- أضف البصل المفري وكمية مناسبة من الفلفل (المجروش) .
- ثم أضف ثلوثية الساجا .
- إرفع المكونات ثم يضاف صفار البيض وأضف الكريما وقلب جيداً .
- أضف الملح والفلفل ثم يتم تصفية المكونات .

٨- بروفنسال PROVENCALE

المكونات :

- ١ فص ثوم
٢ ملعقة زيت
١ ك طماطم (كوناكسية)
قليل من الملح

طريقة العمل :

- تجهز إناء على لهب هادئ وضع فيه الزيت .
 - أضف الطماطم والملح والثوم .
 - تخلط المكونات جيداً حتى الغليان حوالي ٢٥ دقيقة .
- ٩- دمي جلاس DEMI GLACE

المكونات :

- ١٠٠ جرام من الكرفس والكراث والجزر والبقدونس والبصل المفري
وتقطع الخضروات
٢٥٠ جم طماطم (بوريه طازجة)
٥ فصوص ثوم مفري فلفل
٣ ك عظم يقطع لقطع صغيرة ٥ لتر ماء
ودق لاورو

طريقة العمل :

- يجهز إناء به قليل من الزيت ويضاف إليه العظم حتى يصفر لونه وبعد ذلك تضاف الخضروات المذكورة فى المكونات وعندما تطهى الخضروات أضف كمية من الطماطم البوريه المعلبة مع التقليب ثم تضاف الطماطم السليمة ثم النبيذ وعندما تغلى جميع المكونات يضاف الماء وأحياناً يستخدم البيون بدلاً من الماء ثم يترك على لهب هادئ لمدة ثلاث ساعات ثم تصفى ويضاف الملح والفلفل .

١٠- طماطم TOMATES

المكونات :

٢ ملعقة زبد	عظم لحم بقرى
١ ملعقة بقيق	ورق لاورو
٢ (قطعة جزر - كرفس - كرات) تقطع مكعبات صغيرة	
١ قطعة ثوم (فص) ١ قطعة بصل ملح وفلفل	
١/٢ ك طماطم وتقطع (كونكاسية) ١ كوب ماء	
٣ ملاعق طماطم بوريه	

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويوضع فيه الزبد ثم الخضروات واللاورو والثوم .
- يضاف الدقيق والماء والعظم .
- يتم خلط المكونات جيداً حتى القليان .
- ثم يحرك الإناء بعيداً عن اللهب .
- أضف الملح والفلفل صفى المكونات .

١١- المايونيز MAYONNAISE

المكونات :

١ ملعقة ماء ساخن	١ كيلو زيت زيتون
٨ صفار بيض	٢ ملعقة خل
١ ملعقة شاي مستردة	كمية قليلة من الملح

طريقة العمل :

- يخلط صفار البيض مع المستردة ويخفق جيداً ، ثم يضاف الخل .
- وبعد ذلك يضاف الزيت على هيئة شريط رفيع فى اتجاه واحد .
- ثم يضاف الملح والماء ويحفظ فى مكان بارد .

١٢- الهولانديز HOLLANDAISE

المكونات :

١ ملعقة ماء	١ ملعقة نبيذ أبيض	١ ملعقة خل
٨ صفار بيض	٥ حبات فلفل أبيض	١ ملعقة عصير ليمون
١ ملعقة صغيرة بصل مفروم	٢٥٠ جرام زبد ساخن	

طريقة العمل :

- يجهز إناء على لهب هادئ ويوضع فيه الخل والنبيذ والبصل المفروم والفلفل وورق اللاور وبعد الغليان يرفع ويبرد .
- يجهز إناء آخر ويوضع فيه صفار البيض مع إضافة المخلوط السابق مع إضافة الماء ويقلب جيداً على حمام بخار ثم يحرك الإناء بعيد عن حمام البخار ثم يضاف إليه زبد ساخن على هيئة شريط رفيع مع استمرار الخفق وعصير الليمون والملح والفلفل .

١٣- موسلين MOUSSELINE

- عبارة عن صلصة هولانديز مضاف إليها كريمة مخفوقة .

١٤- بيرنيز BEARNAISE

المكونات :

١ ملعقة شاي بصل مفروم	٥ ملاعق نبيذ أبيض
قليل من الملح	٢ صفار بيض
١ ملعقة شاي فلفل حار	١ ملعقة شاي تراجون
١ ملعقة شاي كزبرة خضراء	

طريقة العمل :

- إخلط أوراق التراجون مع الكزبرة .
- يتم القلى حتى يصفى ناتج الأعشاب .
- إرفع المكونات من على اللهب - مع التبريد قليلاً .
- أضف صفار البيض إلى الخل والنيذ والأعشاب والبصل وضع المخلوط في الطاسة واغلى على حمام ساخن .
- ضع الزيت للمخلوط واستمر في التقليب والخلط .
- يصفى من خلال مصفاة نايلون .
- يتم تبريد المصوص عن طريق وضعه على ماء بارد (يقدم ساخناً أو بارداً) .

١٥- شورون CHORON

عبارة عن صلصة بيرنيز مضاف إليها صلصة طماطم ساخنة على هيئة شريط مع التقليب الجيد (أحياناً يضاف فلفل حار) .

١٦- ريمولاد REMOULADE

المكونات :

- ١/٢ ملعقة مايونيز
- ١ : ٢ ملعقة شاي مستردة
- ١ ملعقة شاي أعشاب طازجة (بقدونس - تراجون - كزبرة خضراء)
- ١/٢ ملعقة شاي أنشوجة
- ١ ملعقة شاي خيار مظل مفروم
- ١ ملعقة شاي كابري مفروم

طريقة العمل :

- تخلط المكونات جيداً بالخفق .

١٧- ترتار TARTARE

المكونات :

- ١/٢ ملعقة شاي بصل مبشور ١ ملعقة خیار مخلل مبشور أو كابري
١/٢ قنجان مايونيز قليل من النبيذ أو الخل
١ ملعقة بقلونس مفري

طريقة العمل :

- تخلط المكونات جيداً ثم يضاف النبيذ أو الخل .

١٨ - AMÉRICAIN

المكونات :

- ٢ ك جمبرى (يقطع شرائح)
٣ فص ثوم ٣ ملاعق دقيق ١ لادرو
٤ لتر خلاصة عظم البتلو ١ كأس نبيذ أبيض
٧٥ جم بصل ١٥ جم زيد قليل من الكونياك
ملح وفلفل ١٥٠ جرام بوكيه جارنيه شرائح
٢ ملعقة طماطم معلبة

طريقة العمل :

- ضع الزيد فى الطاسة ثم الثوم والخضروات مع التقليب .
- أضف الجمبرى ثم الكونياك .
- أضف الطماطم ثم الدقيق والملح والفلفل .
- أضف النبيذ الأبيض ثم خلاصة عظم البتلو .
- عندما يطهى جيداً تتم التصفية .

١٩- بولونيز BOLOGNAISE

المكونات :

- ١٢٥ جم كرات ويصل وجزر وكرفس (مفريّة)
١/٤ ك لحم بقرى ومفري ١ قطعة ثوم (فص)
١ ملعقة طماطم بوريه ١/٢ كأس نبيذ أبيض
١/٤ كوب زيت ١ ملعقة بقيق ١ لتر دمي جلاس
ملعقة زبد ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يجهز إناء وتوضع فيه الزبد والزيت .
- يضاف الخضروات ثم اللحم المفري .
- تضاف الطماطم والبقيق مع التقليب ثم النبيذ الأبيض .
- يضاف الدمى جلاس والملح والفلفل .

٢٠- شاسير CHASSEUR

المكونات :

- ١ ملعقة شاي يصل مفري
٢ ملعقة طماطم منزوعة البذور وتقطع مكعبات .
١ كوب دمي جلاس ١ ملعقة بقدونس مفري
١/٢ كأس نبيذ أبيض ٧٥ جم عش الغراب (شرائح)
١ ملعقة زبد

طريقة العمل :

- ضع الزبد في الطاسة على لهب هادىء وأضف البصل .
- وبعد ذلك « عش الغراب » ثم أضف النبيذ ، سخن جيداً .
- أضف الطماطم والدمى جلاس .
- أضف الملح والفلفل .
- يزين بالبقدونس .

٢١- موال MOELLE

المكونات :

- ١ معيار نبيذ فرنساوى أبيض ١ كوب دمي جلاس
١٠ جم نخاع بقرى ويقطع إلى مكعبات صغيرة

طريقة العمل :

- يوضع اللمي جلاس فى إناء على لهب هادى .
- ويضاف له النخاع بعد غليانه على حدة . أضف النبيذ .

٢٢- مادير MADÉRE

- عبارة عن دمي جلاس مع المادير (نبيذ فرنساوى أبيض) .

٢٣- بيكانت PIQUANTE

المكونات :

- ١ ملعقة بصل مفرى ١ كوب صوص دمي جلاس
١/٢ كأس نبيذ أبيض ١/٢ فنجان خل
١ ملعقة بقونس مفرى ١ ملعقة خيار (مخل) مفرى

طريقة العمل :

- يجهز إناء به الخل والنبيذ على لهب .
- عند الغليان يضاف البصل واللمي جلاس .
- حرك الإناء بعيداً عن اللهب .
- أضف الخيار والبقونس للتجميل .

٢٤- بيجارد BIGARADE

المكونات :

- ١ ملعقة خل ١ ملعقة قشر البرتقال « شرائح »
قليل من عصير البرتقال خلاصة البط
١٠ جرام سكر قشر ليمون شرائح

طريقة العمل :

- أضف خلاصة البط ثم الخل والسكر وعصير وقشر البرتقال والليمون .

٢٥- بريتنون BRETONNE

المكونات :

١ ملعقة مستردة فرنسية	٢ صفار بيض
قليل من الفلفل المجروش	١/٤ ملعقة شاي ملح
١ ملعقة خل	

طريقة العمل :

- تخلط المكونات جيداً ثم أضف قليل من الزيت السائل للمخلوط مع التقليب .

- ضع قليل من الأعشاب الطازجة للمخلوط مع التقليب .

٢٦- فنجريرت VINAIGRETTE

المكونات :

٢ ملعقة مستردة	٥ ملاعق خل
١/٢ كيلو زيت زيتون	ملح وفلفل

طريقة العمل :

- تخفق المستردة مع الخل .

- يضاف الزيت والملح والفلفل .

٢٧- سترونيت CITRONETTE

المكونات :

٥ ملاعق ليمون	١/٢ كيلو زيت زيتون	ملح وفلفل
---------------	--------------------	-----------

طريقة العمل :

- تخلط المكونات مع التقليب الجيد .

٢٨- DIABLE

المكونات :

٢ جم بابريكا	١ بصل صغير مفروم
١/٤ كأس نبيذ أحمر	١/٤ كأس خل
١ كوب دمي جلاس	٢ جم بقوننس مفري
	١ ملعقة شاي مستردة

طريقة العمل :

- يخلط الخل مع النبيذ ثم يضاف البصل والفلفل على لهب هادئ .
- وبعد الغليان يضاف إليه الدمي جلاس .
- وبعد ذلك يزين بالبقوننس والبابريكا .

٢٩- ROBERT

المكونات :

٢٥ جرام زبد	١ بصلة صغيرة مفرية
١ كوب دمي جلاس	١/٢ كأس نبيذ أبيض
١ ملعقة مستردة	٢١/٢ جرام سكر (ناعم)

طريقة العمل :

- توضع الطاسة على لهب هادئ وبها الزبد ثم البصل .
- بعد ذلك أضف النبيذ سخن جيداً ثم الدمي جلاس .
- حرك الطاسة بعيداً عن اللهب ثم أضف المستردة وقليل من السكر .

٣٠- ESTRGON

المكونات :

٢ ملعقة كريمة نجاج	١ ملعقة كريمة	٢ جرام تراجون
	١/٢ كوب ماء	٢ ملعقة خل

طريقة العمل :

- ضع إناء على النار به الخل والماء .
- عند الغليان أضف التراجون .
- إناء به كريمة الدجاج بعد الغليان أضف الكريمة والملح والفلفل .
- صفى المكونات .
- تقدم عادة مع الدجاج .

٣١- كولبير COLBERT

المكونات :

ملعقة صغيرة بقدونس ١٠٠ جرام زبد
٢ ملعقة خلاصة اللحم المغلية

طريقة العمل :

- إناء على النار به خلاصة اللحم ثم أضف الزبد .
- أخفق ثم أضف البقدونس المفروى .
- يقدم مع اللحوم المشوية .

٣٢- أورور AURORE

المكونات :

كوب سوپریم صوص ٢٥ جرام زبد
٢ ملعقة طماطم معلبة

طريقة العمل :

- يوضع السوبريم فى إناء ثم أضف الطماطم المعلبة .
- أضف الزبد مع الخفق على لهب هادئ .
- تقدم مع اللحوم أو الدجاج .

وهناك أيضاً :

صوص تفاح APPLE SAUE

وهذه الصلصة تشبه إلى حد كبير مربى التفاح قليلة السكر .

صوص بورجنيون BOURGUIGNONE

تتكون من بصل مفروم ومشروم ونبيد أحمر مع الزيت .

صوص الخبز BREAD SAUCE

يتكون من لبابة الخبز مضاف إليها اللبن .

صوص شوفرو (أبيض) CHAUD FROID (BLANC)

يتكون من جيلاتينة سمك أو لحم مع قلوته .

صوص شوفروا (بني غامق) CHAUD FROID (BRUN)

يتكون من الدمى جلاس مع جيلاتينة لحم .

صوص كومبرلاند CAMBERLAND

شرائح قشر البرتقال وليمون مع نبيد البرتقالى ومستردة وجيلاتينة من

نوع معين .

جريبش GRIBICHE

تتكون من بيض مسلوق مفروم مع الترتار صوص واليابريكا .

منت MENTHE

تتكون من نعناع مفرى مع الخل وسكر قليل جداً .

زنجارا ZINGARA

شرائح خنزير واسان ومشروم مع الدمى جلاس والطماطم .

الزبد BUTTER

١- كافى دى پارى CAFE DE PARIS

المكونات :

٤٠ جرام مجموعة توابل مثل (الساريت(زعتر) الفجل البرى ، حصى اللبان ، الشلية (أوراق نباتات) .

١ ملعقة ورشستر شير صوص ١ ملعقة بابريكا

١ ملعقة مستردة ١ ملعقة كارى

٢ ملعقة كونياك ١ كوب خل

أنشوجة مهروسة ٢٥ جرام تراجون

٥٠ جرام بقونوس ٥ فصوص ثوم «مهروسة»

١٠ بصل صغير جداً مفرى ١/٢ ك زبد

قليل من الملح قلفل أسود

١ ملعقة ليمون ١/٢ كأس قرموت مزز (قرنيه برانكا)

١ ملعقة كاتشب

طريقة العمل :

- توضع الزبد فى إناء ويخفق بالمضرب .

- أضف البصل ثم الثوم والبقونوس والتراجون والأنشوجة .

- أخلط المكونات مع إضافة الخل والكونياك والقرموت والكارى والمستردة والبابريكا والكاتشب .

- والورشستر شير صوص والقلفل وعصير الليمون والملح والقلفل (أضف التوابل المذكورة فى المكونات) .

- إخلط جيداً مع الخفق .

- تحفظ فى مكان بارد .

٢- الأنشوجة ANCHOIS

المكونات :

١٢٥ جرام أنشوجة

١٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

- تهرس الأنشوجة جيداً .

- تضاف إليها الزبد وبعد ذلك تصفى .

٣- التراجون ESTRAGON

المكونات :

ملح وفلفل

٥٠ جرام تراجون

١٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يوضع التراجون فى ماء ساخن لمدة بسيطة جداً وبعد ذلك يطحن

ويضاف إليه الزبد مع الملح والفلفل .

٤- اللوز AMANDES

المكونات :

١ ملعقة ماء

٧٥ جرام لوز يقشر

١٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

- يتم هرس اللوز ثم يضاف إليه الماء ثم الزبد .

٥- الثوم AILS

المكونات :

٥٠ جرام ثوم

١٥٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يهرس الثوم بعد تسخينه فى الماء وبعد ذلك يهرس .

- يخلط الثوم مع الزبد .

٦- البابريكا PAPRIKA

المكونات :

١ ملعقة بصل مقري ٢ ملعقة بابريكا ٥٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- توضع الزبد في إناء ويضاف إليها البصل ثم البابريكا .
- توضع على لهب هادئ لمدة بسيطة .

٧- السالمون المدخن SAUMON FUMÉ

المكونات :

١٢٥ جرام زبد ٥٠ جرام سالمون مدخن

طريقة العمل :

- يهرس السالمون المدخن مع إضافة الزبد ويخفق جيداً .

٨- الفجل REITORT

المكونات :

٢٥ جرام فجل (نوع جيد) ١٢٥ جرام زبد

طريقة العمل :

- يهرس الفجل مع إضافة الزبد والخلط الجيد .

٩- المستردة MOUTARDE

المكونات :

١٢٥ جرام زبد ١ ملعقة مستردة ملح وفلفل

طريقة العمل :

- يسيح الزبد ويضرب في وعاء مع إضافة الملح والفلفل والمستردة .

١٠- البصل الشارلوت CHARLOTTE

المكونات :

١٢٥ جرام زبد ٥٠ جرام بصل شارلوت (صغير جداً)

طريقة العمل :

- يوضع البصل فى ماء ساخن لمدة بسيطة جداً .

- يهرس ويضاف إليه الزبد والملح والفلفل .

١١- المتريوتيل MAITRE D'HOTEL

المكونات :

١٢٥ جرام زبد ملح وفلفل أبيض ١ عصير ليمونة

ملعقة صغيرة بقدونس مفروى (ناعم جداً)

طريقة العمل :

- تخفق الزبد مع عصير الليمون والملح والفلفل ثم البقدونس .

١٢- الكافيار CAVIAR

المكونات :

١٧٥ جرام زبد ٣٥ جرام كافيار

طريقة العمل :

- يهرس الكافيار مع الزبد .

ملحوظة : تصفى أنواع الزبد للأشواى السابقة .

١٣- الفستق PISTACHES

المكونات :

١٢٥ جرام فستق مقشر ملحقة ماء

٢٠٠ جرام زبد

طريقة العمل :

- يدهك الفستق الأخضر مع الماء ويحفظ فى الثلاجة .

الحلوى أنواع الحلوى الشائعة

CREMES	الكريمات
CAKE (GATEAU)	الجاتوه ، الكعك
TART	التورتة (بأنواعها)
ECLAIR	الكليز
حلوى فرنسية (قطع من العجائن محشوة بالكريمة)	
MILLE FEUILLES	ميل فاي
شرائح هشة محشوة بمكونات مختلفة	
BAVAROIS	بقاروا
PUDDING	البودنج
SOUFFLÉS	السوفليه
BABA AU RHUM	بابا مع الروم
عجينة إسفنجية من النعيق المخمر الخفيف مسقية بالروم	
OMELET	الأومليت
MERINGUES	المارينج
ICE CREAM (BOME-COUPÉ)	الآيس كريم
POIRE HELENE	بيير هلين
كمشرى مع الآيس كريم مضاف إليها صوص شيكولاتة (ساخن)	
CRÉPE	الكريب (البانكيك)

أمثلة لطرق عمل الطوى
الكريمة باتيسرى CRÉME PATISSIRE

المكونات :

٢٠٠ جرام دقيق (نظيف) ١/٤ ك سكر
١ ك لبن ٥ بيضات (صفار بيض) فانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن مع إضافة نصف كمية السكر المذكورة .
- أخفق البيض مع كمية السكر المتبقية بالمضرب السلك .
- ينخل الدقيق ثم يضاف إلى البيض مع الضرب المستمر بالمضرب .
- ثم أضيف البيض مع الدقيق ثم اللبن مع إضافة الفانيليا .
- يقلب جيداً .
- يصب المخلوط على اللبن المغلى على النار مع إستمرار التقليب حتى يطهى جيداً .
- إرفع المكونات من النار وبتروك للإستخدام .
- هذه الكريمة تستخدم فى حشو كثير من الطوى والتورت .

قطع من الشو محشية كريم باتيسرى مع صوص الشيكولاتة .

LE CHOUX

المكونات :

لتر ماء $\frac{1}{2}$ ك زبد ٨٠٠ جرام دقيق نظيف جداً
 $\frac{1}{2}$ ملعقة شاي سكر ١٧ بيضة

طريقة العمل :

- يسخن الزيت مع الماء .
- أضف السكر مع قليل من الملح والسكر حتى الغليان .
- أضف الدقيق مع التقليب ثم ترفع من النار وتترك لتبرد ثم توضع فى الخلاط .
- أضف البيض تدريجياً ثم الفانيلى وتعجن جيداً .
- وتشكل عجائن الشو وتحشى بالكريم باتيسرى .
- ويقدم مع صوص الشيكولاتة . (شكل رقم ١٢)



شکل رقم (۱۶)

كريم الزيد CRÉME AU BEURRE

المكونات :

١ ك بياض بيض	٢ ك سكر بودرة
٤ ك زبد	٢ فانيليا

طريقة العمل :

- يخفق بياض البيض مع السكر في الخلاط جيداً حتى يصبح متماسك .
- أضف الزبد قطعة قطعة ثم الفانيليا .
- أضرب في الخلاط ثم تترك للإستخدام .

السابليه SABLEE

المكونات :

١ ك زبد	١/٢ ك سكر
١/٢ ك دقيق	٥ بيضات
١ ك فانيليا	٥ بيضات

طريقة العمل :

- يضاف السكر مع الزبد ويضرب جيداً .
- أضف البيض والفانيليا مع الضرب .
- أضف الدقيق مع التقليب البطيء حتى تلف العجينة وتترك للإستخدام .
- تستخدم في الجاتوهات والتورت والبتي فور إلخ .

الكريم كراميل CREME CARAMEL

المكونات :

١ ك لبن	١٠ بيضات
١/٢ ك سكر	١٠ فانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن حتى الغليان ثم يترك ليبرد قليلاً .
- يحضر البيض والسكر ويضرب جيداً مع إضافة الفانيليا .
- يخلط الإثنين معاً مع التقليب الجيد ثم يصفى بالشنوار .

عمل الكرملة :

- تضاف نصف كمية السكر وتوضع على النار مع قليل من الماء وعصير الليمون حتى تطهى وتتخذ اللون الذهبى ثم يصب فى الفورم الكرملة وتترك حتى تجف جيداً .

- ثم يصب خليط الكريم كراملة فى الفورم ثم توضع فى حمام مائى ساخن ثم تدخل الفرن لتطهى فى درجة حرارة ١٥٠ درجة وبعد الطهى يترك للتقديم بارد أو ساخن حسب الطلب .

- يقدم الكريم كراميل :

MOKA

١- مع القهوة (موكا) ويسمى موكا

PISTACHE

٢- مع الفستق ويسمى

ENGLISH CAKE كيك الإنجليش كيك ✓

المكونات :

- | | | |
|---------|-------------------------|-------------------|
| ١ ك زبد | ١ ك سكر بودرة | ١ ١/٤ ك دقيق |
| ٢٠ بيضة | ١/٤ ملعقة صغيرة فانيليا | ٢ باكو بيكنج بودر |
- فواكه مسكرة (قطع صغيرة) أو زبيب حسب الطلب ومكسرات ، قشر برتقال أو قشر ليمون

طريقة العمل :

- يخلط الزبد مع السكر ويخلط جيداً حتى يثقل قوامه .
 - أضف البيض واحدة تلو الأخرى .
 - يخلط الدقيق مع الفانيليا والبيكنج بودر والفواكه المسكرة للمخلوط السابق .
 - يجهز القالب الخاص بالكيك ويدهن بالزبد وبيطن بورق الزبد .
 - يصب خليط الكيك فى القالب ثم يدخل الفرن (متوسط الحرارة) ويترك حتى يطهى وبعد الطهى يترك حتى يبرد ويقدم .
- العجينة الإسفنجية SPONGE**

المكونات :

١٠ بيضات	٢٥٠ جرام سكر
٣٠٠ جرام دقيق	فانيليا

طريقة العمل :

- يجهز إناء ويكسر فيه البيض كل واحدة على حدة مع إضافة السكر والفانيليا .
- يضرب جيداً بالمضرب الكهربائى .
- عندما يصبح المخلوط ثقيل القوام أضف الدقيق قليلاً قليلاً حتى يخلط جيداً مع التقليب البطيء لعدم تسرب الهواء الموجود بداخل البيض .
- يصب فى الفورمة المطلوبة المبطنه بالورق (الأجلسية) الزبد .
- ثم يدخل الفرن لدرجة حرارة ١٧٠ درجة حتى يطهى وبعد الطهى تترك لتبرد وتستخدم حسب الطلب .

عجائن اللوز PATE AMANDES

المكونات :

- ١٥ بيضة (يفصل البياض عن الصفار)
- ١ ك لوز (يوضع فى الماء الساخن ليسهل تقشيريه ثم يدهك)
- ١ ك سكر ناعم
- كمية مناسبة من الماء

طريقة العمل :

- يضاف اللوز المهروس إلى السكر .
- أضف بياض البيض .
- يجهز المخلوط فى الصوانى لهذا الغرض ويوضع على الصوانى ورق زبد مع تشكيله حسب الطلب .
- تطهى فى الفرن مع مراعاة أن تكون النار (متوسطة) يتم طهيها وتركه للإستعمال .
- تستخدم هذه العجائن فى التورت والديكورات (زهور) ... إلخ .

بقاروا BAVAROIS

المكونات :

- ١ ك لبن
- ١/٤ ك سكر
- ٧ ورقات جيلاتينية (توضع فى ماء بارد ثم ترفع)
- ٢٠٠ جرام كريمة (مضروبة)
- ٨ صفار بيض

قليل من الفانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن حتى الغليان ويترك ليبرد .
- يخفق السكر مع البيض ثم نصفهم اللبن .
- تضاف الجيلاتينية للمخلوط السابق مع قليل من الفانيليا ثم يصفى ويترك ليبرد ثم نضيف إليه الكريمة المضروبة .
- تجهز القوالب .

- يتم تقسيم مخلوط البقاروا الى قسمين :

١- بقاروا فانيليا .

٢- بقاروا شيكولاتة .

عند تماسك الطبقة الاولى (الجيلي) نضيف الطبقة الثانية فى القوالب

هى بقاروا الفانيليا .

عند تماسك الطبقة الثانية نضيف الطبقة الأخيرة بقاروا الشيكولاتة .

ويقدم البقاروا بالطرق الآتية :

NORMANDE

١- يضاف له التفاح ويسمى نورماند

DIPLOMATE

٢- يضاف فاكهة والكرش ويسمى ديبلومات

MOKA

٣- يضاف قهوة الموكا ويسمى موكا

PRALINÉ

٤- يضاف لوز ويسمى برلينة

ويقدم أيضاً مع الشيكولاتة والليمون والبرتقال إلخ .

البودنج PUDDING

المكونات :

١٠ بيضة ١ ك لبن قطع من الإنجلىش كيك والزبيب

١/٤ ك سكر فانيليا

طريقة العمل :

- يسخن اللبن حتى الغليان ويترك ليبرد قليلاً .

- يحضر البيض والسكر ويضرب جيداً .

- يضاف على المخلوط السابق ويقلب جيداً ثم يضاف الفانيليا .

- تجهز قوالب البودنج ويتم دهنها بالزبد وترش بالسكر المبلور ثم يوضع

بها المكسرات ومكعبات الكيك .

- ثم يصب الخليط السابق فى القوالب على المكسرات والكيك .

- تطهى المكونات فى حمام مائى داخل الفرن بدرجة حرارة ١٥٠ درجة

وبعد الطهى يترك ليبرد .

- يجمل بصوص فانيليا عند التقديم .

يقدم البودينج مع :

- ١- مع البسكويت ورائحة الليمون ويسمى رويال ROYALE
٢- مع الزبيب وقطع الخبز ويغطى بالكريمة ويطهى فى حمام مائى فى
الفرن ويسمى خبز مع زبد BREAD AND BUTTER
٣- بالتوت والمربى ويسمى كاردينال CARDINAL
٤- تاييوكا ويغطى بالسكر المكرومل ويسمى بارزليان
BRÉSILIENNE

سوفليه SOUFFLÉS

المكونات :

- ١ ك لبن ٥٠٠ جرام زبد
٥٠٠ جرام سكر ٥٠٠ جرام دقيق
٣٠ بيضة (يفصل ويضرب البياض على حدة والصفار على حدة)

طريقة العمل :

- يسخن اللبن مع السكر حتى الغليان .
- يتم خلط الدقيق والزبد .
- أضيف المخلوط السابق إلى اللبن والسكر .
- تخلط المكونات كلها مع التقليب (بعد رفعها من النار) .
- أضيف صفار البيض ثم أضيف بياض البيض مع مراعاة التقليب ببطء .
- يجهز قالب السوفليه مع دهنه بقليل من الزبد .
- توضع المكونات السابقة فى قالب السوفليه ويغطى بالسكر الناعم .
- يطهى القالب فى الفرن على لهب هادئ لمدة حوالى نصف ساعة .
- يقدم السوفليه مع النكهات الآتية :

الشيكولاته ، البرتقال ، الأناناس ، وبعض الليمونات ... إلخ .
شكل رقم (١٤)

عجينة البابا PATE BABAS

المكونات:

١ ك دقيق	١/٢ ك لبن	١/٤ ك زبد
١٠-١٣ بيضة	٥٥ جرام خميرة	١٠ جرام ملح
١٠٠ جرام سكر	قليل من الفانيليا	

طريقة العمل:

- تخلط كمية من الدقيق مع قليل من اللبن مع إضافة الخميرة وقليل من الملح وتترك الخميرة.

- يخلط اللبن الباقي والسكر والفانيليا والزبد والبيض والدقيق ويخفق جيداً بواسطة اليد أو العجانة ثم يضاف إليه الخليط السابق مع الضرب باليد أو العجانة وبعد ذلك يترك ليخمر لمدة ١/٢ ساعة وتزيد الكمية للضعف.

- تدهن القوالب بالزبد وترش بالدقيق.

- تصب العجينة فى القوالب وتترك لتخمر ثم تدخل الفرن فى درجة حرارة ١٧٠ درجة وبعد الطهى يترك للإستخدام.

طريقة التحضير:

- يتم سقيه بالشربات خفيف ساخن على النار مع نكهة البرتقال والفانيليا.

- ويجمل بالفواكه (قطع صغيرة) مع الكريمة شائتيه.

قطع من المارينج (محشوة فواكه وكريم شانتيه)
MERINGUE (FILLED WITH FRESH FRUITS TOPPED
WITH CREME CHANTILLY)

المكونات:

الك بياض بيض ٢ ك سكر بودرة فواكه
كريمة شيكولاتة صوص التوت

طريقة العمل:

- يخفق بياض البيض ويضاف نصف كمية السكر قليلاً قليلاً لمدة ١/٢ ساعة.
- يدهن (الصاج) بالزبد ويرش بالدقيق.
- يقطع المارينج المخفوق بواسطة الكيس ويده بلبلة متوسطة الحجم.
- يدخل في فرن درجة حرارته ٥٠ درجة لمدة ساعة.
- يحشى المارينج بقطع الفواكه ويغطى بالكريم شانتيه والكريمة ويجعل بالشيكولاتة ويجانبه صوص التوت (شكل ١٣).



شکل رقم (۱۲)

CROISSANTS كروسان

المكونات :

١ ك دقيق	٤ بيضات	٥ جرام سكر
٢٠ جرام مُحسن	٢٠ جرام خميرة	١٠ جرام ملح
٥٠ جرام لبن	كل كيلو عجين	٤٠٠ جرام زبدة

طريقة العمل :

- تخطط المكونات فى العجانة .
- ثم أضف الماء (حسب الإحتياج) حتى تصبح العجينة لينة ثم المحسن والخميرة ثم تترك فى الثلاجة لتستريح
- يتم ضرب الزبد حتى يلين .
- تقرد المكونات على المائدة ثم تضاف الزبد ثم تطوى وتكرر هذه العملية ثلاث مرات .
- يتم تشكيل العجينة حسب الرغبة ثم تلمع بالفرشاه وتدخل الفرن .

DANISH الدنش

يتم عمل الدنش بنفس عجينة الكروسان مع التلميع بالبيض وإضافة الكريز أو أى أنواع أخرى من الفاكهة ثم يطهى بالفرن وتضاف المربى .

KAISER كيزر

المكونات :

١ ك دقيق	١٠ جرام مُحسن	١٠ جرام ملح
٢٠ جرام زيت	١٠ جرام سكر	٢٠ جرام خميرة
١٠ جرام لبن	الماء	بيضه
		سمسم

طريقة العمل :

- توضع المكونات فى الماكينة ثم يوضع المحسن ثم الخميرة .
- يترك لمدة ٧ دقائق للتخمير على المائدة .
- تقطع العجينة وتلف ثم تلمع بالبيض وتدخل الفرن .

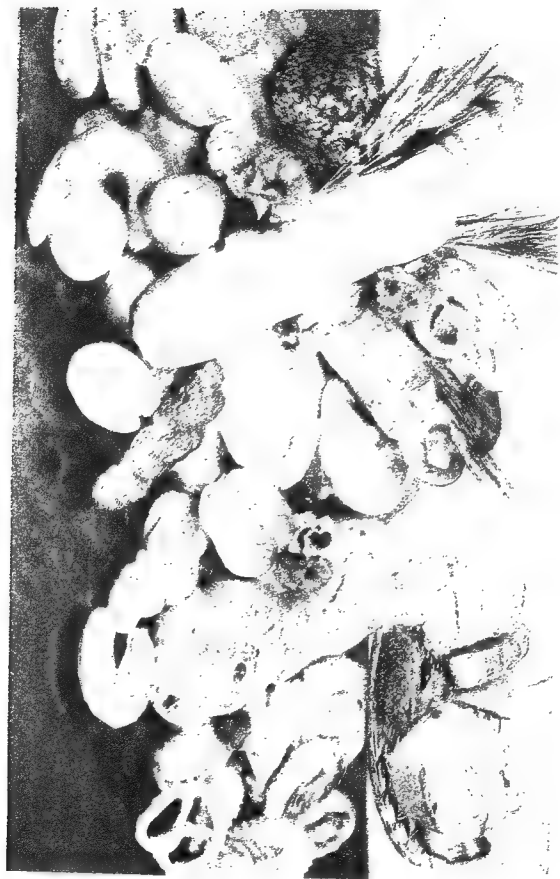
بريوش BRIOCHE

المكونات :

١ ك دقيق	١٠ جرام ملح	١٢٥ جرام زبيب
٢٠٠ جرام زبدة	١٠ جرام محسن	٣٠ جرام خميرة
١٥ جرام سكر	بيضة / بيض التلميع	

طريقة العمل :

- تخلط فى الماكينة
- أضف الماء بها ثم تترك لتخمر .
- تترك لتستريح ١/٤ ساعة .
- ثم تشكل حسب الرغبة وتدهن بالبيض وترش بالسكر المبلور .
- وتخمّر وتدخل الفرن ١٠ دقائق



أبو فاروة MARRON

المكونات:

٤٠٠ جرام زبد	١ك سكر	٥٠٠ جرام كريمه
٢ك لبن	٢ك أبو فاروة	١ ملعقة ليكير

طريقة العمل:

- يسخن أبو فاروة فى الماء جيداً حتى يسهل تقشيره.
- يضاف أبو فاروة للبن ويتم تسخينه حتى يطهى جيداً.
- يتم تصفية المكونات مع إضافة الفانيليا والزبد.
- أضف الليكير.
- ويضرب إلى درجة الغليان.

الكريب CRÉPE

المكونات :

٢٥٠ جرام دقيق	١ ك لبن	١٠ بيضات
١٠٠ جرام زبد	١٠٠ جرام زيت	١٠ جرام ملح
١٠ جرام سكر	قليل من الفانيليا	
٥٠ جرام زبد (لتلميع الطاسة أثناء الطهي)		

طريقة العمل :

- يتم غليان اللبن ويترك ليبرد .
- يخلط البيض مع السكر والملح والزيت والدقيق بعد نخله .
- أضف الفانيليا ويضرب جيداً بالمضرب السلك مع إضافة اللبن ثم يترك لمدة ١/٢ ساعة ، تصفى المكونات .
- توضع الطاسة على النار وتدهن بالزبد عن طريق الفرشة حتى تسخن ، أضف المخلوط السابق ثم يقلب على الجانبين وبعد الطهي يترك للإستخدام حسب الطلب .

يقدم الكريب مع :

- ١- محشو بالشيكولاتة ويسمى (سوشار) SUCHARD
- ٢- محشو بالمرى ويسمى (كونفيتير) CONFITURE
- ٣- بالبرتقال ويسمى (سوزيت) SUZETTE
- ٤- محشو بالأناناس والكيرش ويسمى (جورجيت) GEORGETTE
- ٥- يقدم مع الفانيليا ويسمى (فانيليا) VANILLE

أم على OM ALI

المكونات :

- قطع من عجائن (الفيتاچ) تطهى فى الفرن ثم تقطع قطع صغيرة
١/٢ ك سكر ٢ ك لبن
منوعات من المكسرات (جوز الهند - لوز - بندق - زبيب - فستق)
كريم شانتيه ١ ملعقة سكر بودرة فانيليا

طريقة العمل :

- يقطع الفيتاچ ثم يضاف إليه اللبن الساخن والمكسرات المذكورة .
- توضع المكونات السابقة فى إناء من الفخار مع قليل من الفانيليا .
- أضف الكريم شانتيه .
- يرش عليه قليل من السكر الناعم .
- يطهى فى الفرن .

الجاتوه GATEAU

المكونات :

- ٢٥ بيضة ١/٢ ك سكر ١/٢ ك دقيق
١٠٠ جرام لوز ١٢٥ جرام زبد سائل

طريقة العمل:

- يتم خلط السكر مع البيض مع الخفق.
- أضف الدقيق.
- يتم طحن اللوز ثم يضاف للمخلوط السابق مع التقليب.
- أدهن الصينية بالزبد ثم ضع ورق أجلاسية.
- ضع المخلوط فى الصينية ويوضع فى فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٥ دقيقة تقريباً.
- أضف الكاكاو وكريمة الشيكولاتة.
- ويسمى هذا النوع أفريكان.
- ويمكن إضافة أنواع مختلفة مثل اللوز مع الكريمة أو الكريمة مع البرتقال وعند إضافة المكونات يختلف إسم الجاتوه.

شكل رقم (١٥)



شکل رقم (۱۰)

SABLEÈ السابليه

المكونات:

١/٤ ك سكر ناعم	١/٢ ك زبد
٧٥٠ جرام دقيق	٥ بيضات
فانيليا	

طريقة العمل:

- يتم وضع السكر والزبد على المائدة.
- قلب جيداً.
- يضاف البيض قليلاً قليلاً.
- أضف البيض مع العجن.
- يوضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- أفرد المكونات على المائدة.
- يتم التقطيع حسب الرغبة.
- يمكن تقديم السابليه مع:

- ١- مع اللوز ويسمى أماند SABLE OUX AMANDES
- ٢- مع القرفة ويسمى SABLE AU GIROGLÈ
- ٣- مع الشيكولاتة ويسمى شيكولاه SABLE AU CHOCOLAE
- ٤- مع المربى ويسمى كونفيتير CONFITURE

الحلوى المثلجة GLACES

هناك أنواع كثيرة من الحلوى المثلجة ولكن سوف نذكر الأنواع الشائعة منها :

PARFAIT - حلوى البارفيه
تتكون من كريمة مع صفار بيض وسكر ولبن مع نكهات مختلفة

SORBET - حلوى السوربيه
تتكون من عصير البرتقال أو الليمون مع الشمبانيا أو النبيذ الأبيض وسكر سائل مع نكهات وكحوليات مختلفة .
وهناك نوعان من الحلوى المثلجة :

COUPES ١- الكوب
BOMBES ٢- البومب

١- COUPES

✓ (أ) كوب چاك COUPE JACK

المكونات :

فانيليا آيس كريم فروالة آيس كريم سلاطة الفواكه
فانيليا الآيس كريم

المكونات :

١ ك لبن ٣٠٠ جرام سكر ١٠ صفار بيض رائحة فانيليا

طريقة العمل :

- سخن اللبن ثم أضف نصف كمية السكر إليه .
- أضف النصف الآخر للسكر إلى صفار البيض مع الخفق ثم أضف المكونات جميعها (اللبن لصفار البيض) إبعاد المكونات من اللهب ثم توضع في ماكينة الآيس كريم .

الفراولة آيس كريم

المكونات :

١/٢ ك فراولة ١/٢ ك سكر ١١/٢ لتر ماء

(ويمكن مضاعفة الكمية)

طريقة العمل :

- أعصر الفراولة .
- يتم خلط الماء مع السكر .
- أضف عصير الفراولة .
- يتم تصفية المكونات .
- توضع المكونات فى ماكينة الآيس كريم .

كيفية عمل الكوب جاك

- توضع سلاطة الفواكه فى إناء الآيس كريم ثم الآيس كريم فانيليا وبعد ذلك الفراولة آيس كريم ويجعل بعد ذلك بالكريم شائتيه .

(ب) بيتش ملبا PECHÉ MELBA

- عبارة عن نصف خوخة مع آيس كريم فانيليا ثم صوص ملبا .

(ج) رويال ROYAL

- مجموعة فواكه مع آيس كريم فانيليا مع الكرش (نوع من الكحوليات) .

(٢) البومب BOMBES

(أ) توتى فروتى TUTTI FRUTTI

- عبارة عن آيس كريم فراولة يوضع على مريى مع قطع الفواكه والليمون .

(ب) برزليان BRÉSILIENNE

- عبارة عن آيس كريم فانيليا مع الروم ثم آيس كريم أناناس .

المكونات:

۱/۲ كوب زبد ۳/۴ كوب دقيق ۱۱/۲ صفار بيضة
۱/۴ كوب سكر ناعم ۱/۲ ملعقة شاي بيكنج بودر فانيليا

طريقة العمل:

- أضيف البيكنج بودر إلى الدقيق.
- سخن الزبد حتى تسيل وأخفق جيداً.
- أضيف السكر تدريجياً مع إستمرار الخفق.
- أضيف صفار البيض والفانيليا إلى المخلوط السابق تدريجياً مع التقليب حتى يتكون مخلوط متوسط اللبونة.
- ضع المخلوط في الكيس ذو بلملة وشكل بأشكال مختلفة.
- يمكن وضع ملعقة كاكاو على المخلوط قبل وضعه في الكيس.

CHEESE الجبن



شكل رقم (١٦)

ENGLISH CHEESE

- 1 - STILTON
- 2 - CHEDDAR
- 3 - CHESHIRE
- 4 - LANCASHIRE
- 5 - CAERPHILLY
- 6 - DERBY
- 7 - DORSET BLUE
- 8 - DOUBLE GLOUCESTER
- 9 - LEICESTER
- 10- WENSLEYDALE

EUROPEAN CHEESE

- 1 - DANISH BLUE
- 2 - BRIE
- 3 - CAMEMBERT
- 4 - GOUDA
- 5 - EDAM
- 6 - GORGONZOLA
- 7 - PARMESAN
- 8 - EMMENTALE
- 9 - GRUYERE
- 10- PORT SALUT
- 11- ROQUEFORT

أنواع القهوة فلامبيه COFFEE FLAMBÉ

إسم القهوة	مكوناتها
1- Gaelic coffee	ويسكي إسكتلندي - قهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
2- Irish coffee	إيرش ويسكي وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
3- Dutch coffee	چن هولندي وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
4- Russian coffe	فودكا وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
5- Caribean coffee	روم وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
6- Normandy coffee	كالفادوس وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
7- German coffee	كرش وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
8- Calypeso coffee	تى امريا وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
9- Coffee Royale	كونياك وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
10- Aquaviet coffee	أكوافيت وقهوة ساخنة وكريمة على الوجه .
11- Maxican coffee	كلوى مع قهوة ساخنة وكريمة على الوجه .

ملحوظة : القهوة المستخدمة فى كل الأنواع السابقة Black coffee

بعض أنواع من الأطعمة وما يقدم معها

المشهيات	الكافيار
توست ، زبد ، بصل مقرى ، بقونوس مقرى ، بيض صفار وبياض مقرى ، مطحنة فلفل بولة غسيل الأصابع	جريب فروت
سكر ناعم	القواقع Snails
خبز بنى وزيد	باتيه فواجراه
توست	هام موسى
توست ساخن (قطع جوانبه ويقطع لمثلثات)	سمك الثعابين المدخن
هورس رانش صوصى - فلفل كاين - مطحنة	سمك السالمون
الفلفل - فصوص الليمون - خبز بنى وزيد	رنجة
مطحنة الفلفل - فلفل كاين - ليمون - خبز بنى	رنجة مدخنة
وزيد	الشورب
كريمة سور ويصل	منيسترونى
زيت وليمون وخبز محمر وزيد	شورية البصل
جبنة برمزان مبشورة ، grilled flutes	كريمة البصل
جبنة برمزان مبشورة ، grilled flutes	الكونسومية
كريتون	بويابيز
حسب garnish	شورية السلحفاة
شرايح خبز فرنسى تطهى فى الزيت ثم تطهى	الأسماك
بالشواء	السماك المقلى مع البيض والباية
خبز بنى ، زبد ، ليمون ، معيار شيرى ،	الخبز
cheese straws	السماك المقلى على طريقة أورلى
صوص تورتار وليمون	
صوص طماطم (ساخن أو بارد) وليمون	

صوص ترتار أو هولنديز	السمك المشوي
صوص هولنديز ، سلطة الخيار	السمك بوشيه
مايونيز	الإستاكوزة الباردة
ترتار	جمبرى محمر
	الأطباق الرئيسية
صوص النعناع	الضأن رستو
كابتري صوص	الضأن المسلوق
هورس رانش صوص	روزبيف
برنيز - مترويهوتيل	الاستيك
مانيرا صوص	هام بريزيه
مستارده ، طماطم ، هورس رانش صوص	هام مشوي
مانيرا صوص	اللسان بريزيه
مستارده	لحوم مشوية
ورشتشرشير صوص - كرنب أحمر مخلل	ايريش ستيو
صوص تقاح	البورك رستو
	الطيور ولحوم الصيد
صوص تقاح	البط رستو
صوص تقاح	الأوز رستو
بريد صوص	الدجاج رستو
كرانبرى صوص	الرومي رستو
بريد صوص	الطيور البرية رستو :
	الخضروات
هولنديز صوص	الاسبراجوس ساخن
مايونيز أو فنچريت	الاسبراجوس بارد
هولنديز صوص	الخرشوف الساخن
مايونيز أو فنچريت	الخرشوف البارد
فنچريت	البنجر البارد
هولنديز صوص	القرنبيط

الباب الثالث

نماذج لقوائم الطعام

قوائم الطعام المحددة

الإفطار :

CONTINENTAL

الأوروبي

ENGLISH

الإنجليزي

COFFEE BREAK

كوفي بريك

نماذج لقوائم الطعام المحددة (فرنسية - شرقية - حفلات)

نماذج لقوائم الطعام المحددة (عشاء راقص)

قوائم الحفلات

HIGH TEA حفلات الشاي

نموذج لقائمة حسب الطلب (إيطالية)

نموذج لقائمة حسب الطلب (يونانية)

قائمة طعام حفل رأس السنة

قائمة طعام الكريسماس

CONTINENTAL BREAKFAST

CHILLED FRUIT JUICES

BASKET OF ASSORTED BREAKFAST ROLLS,

FRENCH, CROISSANT,

OR TOAST

BUTTER AND JAM

MARMALADE OR HONEY

TEA OR COFFEE, HOT CHOCOLATE

ENGLISH BREAKFAST

GRAPE FRUIT SEGMENTS,

OR

ORANGE JUICE

SCOTCH PORRIDGE AND CREAM

OR

CORN FLAKES AND MILK

FRIED EGGS, BACON, SAUSAGE AND TOMATO

OR

GRILLED MUSHROOMS, WITH SAUTEED

POTATOES AND FRIED BREAD

OR

DEVILLED KIDNEYS ON TOAST, FRIED BACON

TOAST OR ROLL'S HONEY OR MARMALADE,

BUTTER TEA OR COFFEE

عادة يتكون الإفطار الأوروبي من أنواع الخبز المختلفة مثل :
(KAISER - BRIOCHES - CROISSANTS)

وشاي أو قهوة بأنواعها مع اللبن أو الليمون أو الكاكاو
كما يقدم أيضاً العصير ، وأنواع من المربى والعسل والزبد
شكل رقم (١٧)

ENGLISH BREAKFAST الإفطار الإنجليزي

عادة يتكون من أنواع من الخبز المختلفة وشاي أو قهوة مع اللبن وعصير
وأنواع من المربى والعسل والزبد وبيض مثل:
مسلوب
مقلّى مع لحم الخنزير
أومليت إلخ
شكل رقم (١٨)

الإفطار الأمريكي

AMERICAN BREAKFAST

نفس الإنجليزي مع الفواكه والأسماك واللحوم

COFFEE BREAK كوفى بريك

COFFE BREAK 1

Tea or coffee

Lemon slices

Milk "cold or hot"

Orange juice

Croissants - Brioches

English cake "fruit cake"

كوفى بريك ١

شاي أو قهوة

شرائح ليمون

حليب بارد أو ساخن

عصير برتقال

كرواسان - بريوش

كيك بالفواكه

COFFE BREAK 2

Tea or coffee

Lemon slices

Milk "cold or hot"

Orange - Lemon juice

Croissants - Brioches

English cake

French Pastries "3 kinds"

كوفى بريك ١

قهوة أو شاي

شرائح ليمون

حليب بارد أو ساخن

عصير برتقال أو ليمون

كرواسان - بريوش

كيك بالفواكه

جاتوه (ثلاثة أنواع)

نماذج لقوائم الطعام المحددة الفرنسية

①

Escalopes of smoked sea bass
on a bed of crushed tomato basil
and garlic

Almond soup

Mignons of beef, pan fried with
shallots vinegar and cream fresh
vegetables of season

Croquettes potatoes

Banana baked in foil paper with
vanilla and almond flavouring

②

Cassolette of prawns tails with
chervil in white sauce

Fresh noodles

Grilled veal escalope served on a
sauce of artichokes hearts

Fresh vegetables of season

Dauphine Potatoes

Vacherin - iced cake with
meringue and praliné

Ice cream, topped with a fruit
sauce

①

إسكالوب سمك ذنب البحر المدخن ،
يقدم على الطماطم المفروية والريحان
والثوم .

شوربة اللوز

فيليه لحم بقوى محمر ، يقدم مع
صلصة الخل والكريمة والبصل الأورمة
خضروات طازجة

بطاطس

موز ملفوف فى ورق مقفض ، بنكهة
الفانيليا واللوز

②

طاجن ذيل الجمبرى مع الكزبرة فى
صلصة النبيذ الأبيض

مكرونات طازجة

إسكالوب لحم بتلو يقدم على صلصة
قلب الخرشوف

خضروات طازجة

بطاطس

كيك مثليج بالمارنج

والايس كريم

ومغطى

بصلصة الفواكه

③

Leeks feuilleté with candied
onions

Slices of breast of duck, with
green pepper corn sauce fresh
vegetables of season

Croquettes potatoes

Small pots of cream with fruits
of season

④

Pigeon salad served with a
sweet sour sauce with onion

Fillet of stone bass with green
pepper corn and white wine
sauce

Roast rack of lamb with shallots
in their shirts

Tian of vegetales

chateau potatoes

Ice cream soufflé mint flavoured

Candied Orange skins

②

ورق الكرات المحشى مع البصل
المخلل

قطع من صدر البط مطهية بالفرن
تقدم فى حبات الفلفل الأخضر
خضروات طازجة

بطاطس كروكيت

معلبات من الكريمة مع فواكه الموسم

④

سلطة حمام تقدم مع صلصة الكريمة
المسكرة الحامضة والبصل

فيليه من سمك نخب البحر المطهو مع
حبات الفلفل الأخضر وصلصة البيض
الابيض

ضلع خسان محمر يقدم مع بصل الأورمة

خضروات مشككة

بطاطس

سوفليه

بنكهة البرتقال

نماذج لقوائم الطعام المحددة الشرقية

①

Harira soup
Mezze (hot and cold)
Sharkassia
Plain rice
Konafa

②

Tarbia soup
Beurrek stuffed with meat
Egyptian fish
Plain rice
Tehina
Baklawa

③

Lentil soup
Sheik el mahshi
Roast turkey
Oriental rice
Salad
Mohallabia

④

Mixed Dolma
Kebab hala
Baked Potatoes
(Egyptian style)
Green salad
Fresh fruits

①

شورية الحريرة البدوية
مزة
شركسية
أرز أبيض
كنافة

②

شورية التريبة
بوريك باللحم
سمك على الطريقة المصرية
أرز أبيض
طحينة
بقلاوة

③

شورية عدس
شيخ المحشى
ديك رومى محمر
أرز شرقى
سلاطة
مهلبية

④

ضولما مشكلة
كباب حلة
بطاطس بالفرن
سلاطة خضراء
فواكه

LUNCH MENUS

Set Lunch 2

Fruit Juice

Or

Green Pea Soup

Roast Best End Of Lamb, Mint

Sauce

Or

Braised steak Jardiniere

Brussels Sprouts, Buttered

Carrots

Rosat and Creamed Potatoes

Or

Assorted Cold Meats With

Dressed Salads

Pineapple Round

Or

Mandarins with Dairy Ice

Cream

Or

Cheese, Celery, Biscuits

Coffee

Set Lunch 1

Creme Germeny en Tasse

au Crouton Doree

Turbotin Souffle Miramar

Poussin Poele Farci a la Mont-
morency

Sauce Perigourdine

Haricots Vert Fins au Beurre

Pommes Anna

Quartier de Peche at Fram-
boises

Rafraichi au Kirsch

Rocher de Glace Vanille

Creme Double

Friandises

Café

Table d' Hote Dinners With Choice of Dishes

Grapefruit and Mandarin Cocktail

Or

Cream Of Asparagus Soup

Fillet Of Halibut Dugléré

Or

Grilled Entrecote Steak With Mushrooms

With

French Beans, Braised Celery

Or

Assorted Cold meats With Dressed Salads

Fruit Salad With Dairy Ice Cream

Or

Welsh rarebit

Or

Cheese, Salad, Biscuits

Coffee

نماذج لقوائم الطعام المحددة (للحفلات) BANQUET MENUS

④

Consomme Diablotins
Fillet of Hammour Grenobloise
Parsley Potatoes
Spinach Leaves in Butter
Salad in Season
Savarin au Rhum
Coffee or Tea
Biscuits

⑤

Creme de Laitue
Weiner Schnitzel
Sauted Potatoes
Green Beans
Chocolate Roulade
Coffee or Tea
Biscuits

⑥

Terrine Maison "Sauce
Cumberland"
Potage Germiny
Escaloppe Cordon Bleu
Parisienne Potatoes
Clamart Tomato
Coupe Andalouse
Coffee or Tea
Biscuits

①

Cream of Tomato Soup
Roast Baby Chicken
Rissolee Potatoes
Fresh Garden Vegetables
Assorted Ice Creams
Coffee or Tea
Biscuits

②

Seafood Cocktail "Marie-Rose"
Veal Cutlet Forestiere
Green Peas
Sauted Potatoes
Ice Freshfruit Salad
Coffee or Tea
Biscuits

③

Arabian lentil Soup
Shish Kebab and Kofta
Oriental rice
Tabboulih Salad
Fresh Fruits or Oriental Sweets
Coffee or Tea
Biscuits

9

Lobster Bisque
Roast Rack of Lamb Provencale
Braised French Beans
Lyonnaise Potatoes
Mint Sauce
Omelette en Surprise
Demi Tasse
Bonboniere

10

Backed Salmon with Lobster
Sauce
Prime Rib of Beef
Baked Potatoes
Selection of Vegetables
Sauce Bernaise
Pineapple Romanoff
Demi Tasse
Bonboniere

7

Cream of Mushrooms
Moussaka a la Turque
Roast Leg of Lamb
Boulangere Potatoes
Buttered Green Beans
Fruit Sherbet
Coffee or Tea
Biscuits

8

Consomme with Old Port
Grilled Seabass
Roast Veal a la Creme
Home Made Noodles
Selection of Garden Vegetables
Pineapple Kitty
Coffee or Tea
Biscuits

BANQUET BUFFETS نماذج لبوفيهات الحفلات

Oriental Salad

Entrees

Roast Leg of Lamb

chicken Curry

Beef Kebab

Veal Fricasse

Rice

Potatoes

Seafood

Fillet of Hammour Provencale

Desserts

Fresh Fruits

Continental Cheese Board

Cakes

Tarts

Puddings

Custards

Fresh Fruit Salad

①

Hors d'oeuvres

Seafood Cocktail

Roast Beef Jardineire

Smoked Turkey

Assorted Continental Charcuterie

Salade Nicoise

Dame of Hammour

Seafood Salad Orientale

Salads and Various

Dressings

Greek Salad

Yoghurt and Cucumber Salad

Potato Salad

Tomatoes

Cole Slaw

Beetroot

Russian Salad

Oriental Salads

Entrees

Fillet Wellington

Roast Veal a la Creme

Mixed Brochette

Rice

Potatoes

Seafood

Grilled Ceabass

Crab or Lobster Thermidor

Desserts

Fresh Fruits

Cakes

Tarts

Puddings

Custards

Fresh Fruit Salad

Oriental Pastries

(2)

Hors d'oeuvres

Hammour en Bellevue

Stuffed Tomatoes

Roast Veal Jardiniere

Smoked Turkey

Assorted Continental Charcuterie

Oriental Dolmas

Roast Beef Argenteuil

Salad and Various Dressings

Greek Salad

Baladi Salad

Forever Spring

Potato Salad

Tomato

Cole Slaw

Beetroot

Cucumber

Lettuce

③

Soups

Cold Vichyssoise

Hors d'oeuvres

Langoustine Parisienne

Fresh Salmon en Bellevue

Pyramid of Shrimps Marie Rose

Scotch Smoked Salmon

Russian Caviar

Terrine Maison

Assorted Continental Charcuterie

Roast Beef Argenteuil

Roast Veal Jardiniere

Salads and Various

Dressings

Avocado Salad

Waldorf Salad

Baladi Salad

Forever Spring

Greek Salad

Tomato

Cucumber

Potato

Lettuce

Selection of Oriental Salads

Entrees

Fillet of Beef Chasseur

Sauteed Chicken "Stanley"

Shish Kebab

Veal Kidneys a la Creme

Emince of Veal "Zurichoise"

Seafood

Baked Hammour with Fennel

Crab Thermidor

Desserts

Fresh Fruits

Cakes

Tarts

Pudding

Custards

Tropical Fruit Salad

Continental Cheese Board

GALA DINNER BUFFET بوفيه لعشاء راقص

Entrees

Roast U S Prime Rib

Braised Duck a

l'Orange

Roast Saddle of Veal

Princesse

Fillet of Lamb with

Saffron and Ratatouille

of Vegetables

Shish Taouk

Oriental Rice

Gratin Dauphinoise

Steamed Chicory

Jacket Potatoes

Seafood

Gratin of Seafood

Lobster Thermidor

Broiled Gulf Shrimps

with Garlic Sauce

Desserts

Fresh fruits

Cakes

Tarts

Puddings

Custards

Fresh Tropical Fruit

Salad

International Cheese

Board

①

Soups

Lobster Bisque

Cold Consomme Madrilene

Hors d'oeuvres

Half A vocado with Mediterranean

Shrimps

Fresh Canadian Salmon on Bellevue

Lobster Parisienne

Stuffed Hammour en Croute

Roast Beef Argenteuil

Scotch Smoked Salmon

Russian Caviar on Ice

Rack of Lamb Jardiniere

Proscuitto with Sweet Mangoes

Fresh Goose Liver in Aspic Jelly

Salads and Various Dressing

Avoacado Salad

waldorf Salad

Baladi Salad

Cesar Salad

Salad Florida

Iceburg Lettuce Salad

Tomato Salad

Cucumber Salad

Potato Salad

Oriental Salads

BANQUET GALA DINNER نماذج العشاء الراقص

③

Lobster Bisque

Crab Thermidor

Fillet of Beef Wellington with

Mushrooms, Truffles and

Goose Liver Baked in a crispy

dough

Selected Garden Vegetables

Surprise

Demi Tasse

Petit Fours

④

Beef Essence laced with Old Sherry

Golden Brown Cheese Straws

Gulf Prawns

Salad Al Ruwais

Breast of Duck braised to a golden brown

with fresh grapes

and green pepper corns accompanied

with broccoli tartlets

Coconut Parfait with

Hot Lychees

Demi Tasse

Petit Fours

①

Scotch Smoked Salmon

Double Consomme Chesterfield

with Cheese Straws

Roast Duckling Montmorency

Lorette Potatoes

French Peas

Pear Belle Helene

Demi Tasse

Bonboniere

②

Home Made Pate

Apple and Orange Salad

Cream of Tomato Soup

Cinnamon Biscuits

Poached Medaillon of Hammour

gently laid on a leaf Spinach
glazed with a tender fish Farce

Grilled Lamb Chops in

Tarragon

Ratatouille Vegetables and

Saffron Noodles

Pears Poached in Beaujolais and

served cold

Demi Tasse

Petit Fours

Lemon and Blood Orange Sherbet

Fillet of Veal in Morilles Cream

Sauce White and Green Noodles

with herbs

Papaya fruit flavoured with

Pistachio

Demi Tasse

Petit Fours

⑦

Home Made Pate of Pheasant

Apple and Orange Salad

Clear Consomme Soup

Cinnamon Biscuits

Poached Fillet of Dover Sole

Gently laid on leaf Spinach

Glazed with tender fish farce

rose de Champagne Sherbet

Lightly poached Entrecote

Served in a delicately flavoured

Root vegetable and pepperstock

Floating Islands in wild

Raspberry cream

Demi Tasse

Petit Fours

⑤

Home Made Pate in Chablis

and served on Apple Slices

Clear Lobster Soup cooked

under a Pastry Shell

Medaillons of Baby Hammour

with Crayfish and Pink Pepper Corns

Small Green Lemons in Sherbet

Tourmedos of American Beef

with Roquefort Cheese and

Steamed Chicory

Coconut Parfait with Hot

Lychees

Demi Tasse

Petit Fours

⑥

Avoacado with Duck Liver Pate

and Raw Mushrooms

Quail Consomme with a

Julienne of young vegetables

and small Quenelles

A juicy cut of fresh Canadian

Salmon Wrapped in an unusual way

Covored with a pastry shell and

served with a rich Lobster Sauce

ORIENTAL BUFFET

بوفيه شرقى

Cold Turkey	ديك رومى بارد
Dolmas: Tomato, green pepper, egg plant, marrow	ضولما : طماطم - فلفل أخضر - باذنجان - كوسة
Briouat - Beurrek	بوريك
Hommous	سلاطة حمص
Babaghanoug	بابا غنوج
White Cheese	جبنة بيضاء
Tomato, marrow with cumin	طماطم وكوسة بالكُمون
Brains	مخ
Foul Medames	فول مدمس
Bamia	بامية
Tehina	طحينة
Cucumber in Yoghurt with mint	خيار بالزبادى مع النعناع
Candied lemon, pickled onion, cabbage, green peppers	ليمون ، بصل ، كرنب ، فلفل أخضر مخلل
Fresh green onions	بصل أخضر طازج
Cucumber and Carrots sticks	شرائح الخيار والجزر
Harira Soup	شوربة الحريرة الببوية
Vine and Cabbage leaves with Yoghurt	ورق عنب وكرنب محشى مع اللبن الزبادى
Chicken Tajine	طاجن الدجاج
Sayadiah Fish	سمك صيادية
Ouzi	أوزى
Couscous with Lamb and Chicken	كوسكسى باللحم الضأن والدجاج

Assorted Bread	تشكيلة من الخبز
Fresh Butter	زبدة طازجة
Om Ali	أم علي
Balah el Sham	بلح الشام
Kamar El Din	قمر الدين
Mohallabia	مهلبية
Baklawa with Nuts	بقلاوة بالبندق
Khouchaf	خشاف
Konafa	كنافة
Laban Bel Balah	لبن بالبلح
Basbousa	بسبوسة
Fresh Fruit Salad	سلاطة فواكه طازجة
Fresh Fruit	فواكه طازجة

FRENCH BUFFET البوفيه الفرنسي

Cold roast beef, roast veal	لحم بقرى وبتلو بارد
Mayonnaise	مع المايونيز
Smoked salmon	سالون مدخن
French dry sausage	سجق فرنسى
Jellied egg chicken liver mousse	وكبد الدجاج بالجيلى
Cold fish medalion, aioli sauce	ميداليون سمك مع صلصة إيولى
Plain salad with garlic, roquefort	سلطة مع صلصة الثوم أو الرقفورد
and vinaigrette dressing	أو الفينجريت
Coldshrimps grelette sauce	جمبرى كوكتيل مع صلصة جريليت
Macaroni salad with garlic	سلطة المكرونة مع الثوم
Chaud froid of chicken	دجاج بالصلصة البيضاء والجيلى
Cheese tart	تارت بالجبن
Canelloni with tomato sauce	كاننيولوني مع صلصة الطماطم
Raw fish salad with green	سلطة سمك نيء
lemon	بالليمون الأخضر
French pearl onions	بصل مخلل
French gherkins	خيار مخلل
Fresh Butter	زبدة طازجة
Assorted bread	تشكيلة من الخبز
Almond soup	شورية اللوز
Rack of lamb	ضلع ضأن
Roast leg of veal	فخذة بتلو محمرة بالفرن
Duck in orange sauce	بط بصلصة البرتقال
Stone bass fillets in white wine	فيليه سمك
sauce	بالصلصة البيضاء

Fresh vegetables of season

Gratin dauphinois

Buttered rice

French cheese in portions

Chocolate meringue cake

Almond feuilleté

Apple tart

Oven Baked apple

Fresh fruit salad

Fresh fruits

French pastries

Croque en bouche

Bavarois

Coffee cream

Lemon pie

خضروات الموسم الطازجة

بطاطس محمرة بالفرن

أرز بالزبد

جبنة فرنسية

تارت شوكولاتة مع المارنج

تورتيه اللوز

تارت التفاح

تفاح مطهو بالفرن

سلطة فواكه طازجة

فواكه طازجة

جاتوه

كروك إن بوش

بافاروا

كريمة بنكهة القهوة

كيك بالليمون

DINNER BUFFET

Fish Fillet Meuniere

Oriental Rice

Assorted Vegetables

Maccaroni Au Four

Sautted Potatoes

Dessert

Om Ali

Fruit Jelly, Fresh Fruit Salad

Assorted Pastries and Gareaux

Fresh Fruit Display

②

Cold Meats

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Roast Turkey

Hungarian Salami and

Mortadella

Sliced Beef Ham

Beef Medaillons

Fresh Crabs a La Maison

①

Cold Meats

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Roast Turkey

Hungarian Salami and

Mortadella

Sliced Beef Ham

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexican Rice Salad

Cucumber Salad With Yoghurt

Babaganough, Hommous,

Tehina, Tomato and Onion

Salad

Russian Salad

Hot Buffet

chicken A La King

Beef Stroganoff

Beal Ragout Marengo

Hot Turley American

Fish Tajin

Oriental Kofta

Assorted Vegetables

Maccaroni AU-FOUR

Sauteed Potatoes

Oriental Rice

Dessert

Om Ali

Fresh Fruit Display

Coffee Cream

Fruit Jelly

Assorted Pastries and Gateaux

Croque en Bouche

Fresh Fruit Salad

Coffee and Tea

3

Cold Meats

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Assorted Cold Meat Cuts

roast Saffdle of Veal

Prawn Display

Lamp Saddle Egyptian

Lobster American

Shrimps In Aspic

Chicken Galantine

Pate en Croute

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexican Rice Salad

Cucumber Salad with Yoghurt

Babaganough, Hommous, Tehina,

Tomato and Onion Salad

Russian Salad

Maize and Pineapple Salad

Mixed Bean Salad

Coleslaw Salad

Hot Buffet

Chicken A La King

Beef Stroganoff

Moize and Pineapple Salad

Mixed Bean Salad

Coleslaw Salad

Hot Buffet

Beef Stroganoff

Chicken A La King

Veal Ragout Marengo

Hot Turkey American

Fish Sayadeya

Oriental Kofta

Veal Medaillons Madeira

Oriental Rice

Assorted Vegetables

Maccaroni Au Four

Sauteed Potatoes

B.B.Q

Sirloin Steak

Kofta Kebab

Various Sauces

Dessert

Om Ali

Fresh Fruit Display

Roast Turkey

Hungarian Salami and

Mortadella

Sliced Beef Ham

Beef Medaillons

Fresh Crabs a La Maison Assorted

Cold Meat Cuts

Roast Saddle of Veal

Prawn Display

Lamb Saddle Egyptian

Lobster American

Shimps In Aspic

Chicken Galantine

Pate en Croute

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexican Rice Salad

Cucumber Salad With Yoghurt

Babaganough, Hommous

Tehina, Tomato and Onion

Salad

Russian Salad

Beef Medaillons

Fresh Crabs a La Maison

Assorted Cold Meat Cuts

Roast Saddle of Veal

Prawn Display

Lamb Saddle Egyptian

Lobster American

Shrimps In Aspic

Chicken Galantine

Pate en Croute

Whole Leg of Veal

Whole Rainbow trout

Jumbo Red Sea Prawns

Salads

Italian Noodle Salad

Potato Salad

Mexican Rice Salad

Cucumber Salad With Yoghurt

Babaganouch, Hommous

Tehia, Tomato and Onion

Salad

Russian Salad

Coffee Cream

Fruit Jelly

Assorted Pastries and Gateaux

Croque en Bouche

Fresh Fruit Salad

French Pastries

Oriental Pastries

Creme Caramel

Black Forest Gateaux

Coffee or Tea

④

Cold Meats

Butter and Margarine Carvings

Orange or Lemon Juice as

Starter

Cold Roast Spring Chicken

Fish Bellevue

Roast Beef

Roast Turkey

Hungarian Salami and

Mortadella

Sliced Beef Ham

Whole Ouzi

Chicken Kebab

Dessert

Om Ali

Fresh Fruit Display

Coffee Cream

Fruit Jelly

Assorted Pastries and Gateaux

Croque en Bouche

Fresh Fruit Salad

French Pastries

Oriental Pastries

Creme Caramel

Black Forest Gateaux

Rum Baba

Charlotte

Ambassador

Linzer Torte

Coffee or Tea

Maize and Pineapple Salad

Mixed Bean Salad

Coleslaw Salad

Hot Buffet

Beef Strroganoff

Chicken A La King

Veal Ragout Marengo

Hot Turley American

Fish Sayada

Oriental Kofta

Veal Medaillons Madeira

Oriental Rice

Assorted Vegetables

Maccaroni Au Four

Sauteed Potatoes

whole Pigeons

B . B . Q

Sirloin Steak

Kofta Kebab

Various Sauces

Group Canapes

③

Hot Canapes

Mini Pizzas
Onion Tarts
Cheese Pate
Cheese Tart
Fried Prawns
Lamb Kebeb with Cumin
Fried Chicken Legs
Cabbage with Cheese
Meat Balls
Beef Sausages
olive Rools
Anchovy Rolls
Cheese Straws

①

Cold Canapes

Pate with Chicken on French
Bread
Prwns on Toast
Dry Sausage on French Bread
Lettucce and Tomato on French
Bread
Tuna Fish Salad on Toast
Asparagus and Ham on white
Toast
Fish on French Bread

②

Rich Canapes

Caviar
Smoked Salmon
Parma Ham on Country Bread
Mousse of Goose Liver Pate
Smoked Stone Bass

HIGH TEA نماذج لحفلات الشاي

Stuffed Vine Leaves

(yoghurt sauce)

Chicken Wings

Desserts

Fresh Fruits Display

French Pastries

English Cake

Our Fancy Tarts

(chocolate, fruits, Black forest,

Coconuts etc.....)

Cream Bavaoise

Fruits Salad

Salaison & Batons Sales

Cream Caramel

fruits Jelly

①

Cold Items

Assorted Open Sandwiches

(roasted Beef, Cheese, Eggs,

Tuna Fish, Chicken)

Assorted Finger Sandwiches

(Served with Tomato & Lettuce) .

Sticks of Carrots

Cucumber and Olives

Variation of Cold Mezza

(cold Vine Leaves, Hommos,

labne, Babaghanough, garlic

Tomatoes)

Hot Items

Dawoud Basha

Fish Finger

(tartare sauce)

Hot Items

Fried Fish Fingers

(remoulad sauce)

Dawoud Basha

Kebba Labania with Mint

Shish Tawouk

Desserts

Fresh Fruits Display

French Pastries

Assorted Oriental Pastries

Our Fancy Tarts

(chocolate, mille feuilles, black
forest)

(Fruits, coconuts & Jelly tart)

Stuffed Burek with Meat &

Cheese

Cream Bavaroise

Baba with Fruit

Cream Caramel

Salaison and Batons Sales

2

Cold Items

Assorted Open Faced

Sandwiches

(roasted Veal, Cold Turkey,

Cheese, Tuna Fish, Eggs)

Finger Sandwiches

(served with Tomato & Lettuce)

King's Brioche

Assorted Cheese

Stuffed Dolmas

Cold Cuts

(roasted Beef, Veal, Turkey, Ox
Tongue)

Variation of Cold Mezza

(White Cheese white Tomato,

Carrots and Cucumber Stiks)

(Labne, Yoghurt, Tehina,

Tomato & Lettuce , Olives,

Hommos)

③

Finger sandwiches : roast veal
and turkey

Hot cheese tart

Hot Pizzas with tomato and
anchovy

French Pastries ; mille feuilles
praline éclair

Fruit tart

Extravaganza : meringue cake with
chocolate mousse chocolate coated

Tea or Coffee

Orange Juice

Lemonade

Coca cola and Seeven up

④

Finger sandwiches : roast veal
and turkey

Cheese tarts

Pizzas with tomato and
anchovy

Mini vol au vent filled with

Chicken and mushroom

French Pastries : mille feuilles

Praliné éclair

Savarin whipped cream

②

ساندوتش : لحم بتلو

وديك رومى

سوقليه الجبن

بيتزا ساخنة مع طماطم

وأنشوجة

جاتوه : ميل فى

الكير

تورنة فواكه

اكسترا فاجنزا

شاى أو قهوة

عصير برتقال

عصير ليمون

سفن أب - كوكا كولا محلى

④

ساندوتش : لحم بتلو

وديك رومى

قطائر الجبن

بيتزا بالطماطم

والأنشوجة

قطائر محشوه

بالنجاج

جاتوه ميل فى

الكير

سافرين

Fruit tart	تورته فواكه
Extravaganza : meringue cake With	اكسترا فاجنزا
Chocolate	
Ambassador	امباسادور
Coffee cream	كريمة بنكهة القهوة
Fruit salad	سلاطة فواكه
Tea or coffee	شاي أو قهوة
Orange Juice	عصير برتقال
Lemonade	عصير ليمون
Cocacola and Seven Up	كوكا كولا - سفن أب
(5)	(5)
Cold Canapes	كانابييه بارد
Finger Sandwiches	ساندوتش
Cheese Tart	فطائر الجبن
Pizzas	بيتزا بالطماطم والأنشوجة
Vol au Vent	فطائر محشية بالدجاج أو السمك
French Pastries : mille feuille	جاتوه ميل في
Praliné éclair	الكير
Savarin whipped cream	سافارين
Fruit tart	تورته فواكه
Extravaganza : meringue cake With	اكسترا فاجنزا
Chocolate	
Ambassador	امباسادور
Profiterolles filled with cream	بروفيتيرول
Fresh fruit salad	سلاطة فواكه

Coffee cream	كريمة بنكهة القهوة
Vacherin : ice cream with meringue and fruit topping	فاشيران : كيك متلج بالارنج والايس كريم ومغطى بصلصة الفواكه
Tea or Coffee	شاي - قهوة
Orange Juice	عصير برتقال
Lemonade	عصير ليمون
Coca cola and Seven Up	كوكا كولا - سفن أب
Planter's Punch	بلانترز بنش

قائمة طعام حسب الطلب إيطالية (١)

Appetizers

Antipasti Misti

Slices of salami, smoked ham,
various salads, artichokes,
garnished with olives radish and
egg

Crostino di Pomodoro al Formaggio

Scrambled eggs on toast
covered with tomato concasse and
gratined with emmenthaler
cheese

Prosciutto di Parma e Melone

Parma ham served with fresh
melons or figs in season

Cocktail di Gamberi

Mediterranean shrimps topped
with cocktail sauce

Minestre E Pasta

Zupa del Giorno

Minestrone

Zuppa Conti

فواتح الشبية

مزة إيطالي

شرائح السلامي والهام المدخن
وسلاطات مختلفة مع خرشوف

بالزيتون

والبيض

بيض على

الطريقة الإيطالية

بيض مخفوق على شرائح

التوست المحمر

مغطاة بالطماطم

وشرائح الجبن

برماهام بالشمام

شرائح الهام المدخن مقدم مع

الشمام الفرنسي أو التين

في الموسم

جمبرى كوكتيل

جمبرى البحر الأبيض المتوسط

بصلصة الكوكتيل

الشورية

شورية اليوم

مينسترونى

شورية كونتى

Lasagne Verdi

Spaghetti alla Carbonara

Cannelloni al Forno

لازانيا

سباجتي كاريونارا

كانيلوني

Pizzas

Pizza alla Napoletana

Topped with tomatoes,
mozzarella cheese, olives,
anchovies and oregano

Pizza con i Funghi

with tomatoes, mushrooms,
mozzarella cheese
and oregano.

pizza marinara

With tomatoes, capers, shrimps,
olives, mozzarella cheese and
oregano

Pizza Salamella

With salami, anchovies, olives,
mozzarella cheese and
oregano

El Patio Special Pizza

With salami, mushrooms, anchovies,
shrimps, olives,
mozzarella cheese and oregano.

البيتزا

بيتزا نابولييتان

فطائر البيتزا مع الطماطم
والجبين الإيطالي والزيتون
والأنشوجة ومغطى بالزعر

بيتزا فونجي (عش الغراب)

فطائر البيتزا مع الطماطم
وعش الغراب والجبين الإيطالي
ومغطى بالزعر

بيتزا مارينارا

فطائر البيتزا بالسلامي
والأنشوجة والزيتون مغطى
بالجبين والزعر

بيتزا سالاميللا

فطائر البيتزا بالسلامي
والأنشوجة والزيتون مغطى
بالجبين والزعر

بيتزا سبشيلال (باتيو)

فطائر البيتزا بالسلامي وعش
الغراب مع الأنشوجة والجمبرى
والزيتون مغطى بالجبين والزعر

Sandwiches

The Club Sandwich

A triple decher with chicken, eggs, bacon, lettuce and tomato served with french fries and pickles .

Nero's Favourite

Italian bread with roastbeef, tomatoes and cucumber, served with french fries and pickles.

The Sicilian

Italian bread with tunafish, eggs, onions and tomato served with french fries and pickles.

Piatto Alla Brace

Scampi alla Griglia

Jumbo prawns on a skewer served on a bed of rice.

Intercosta alla

Maggiordomo

Sirloin steak grilled to order, served with maitre d'hotel butter and french fries

السندوتشات

كلوب ساندوتش

ثلاث طوايق من شرائح الفراخ والبيض والبيكون والخس والطماطم مقدم مع بطاطس محمر والمخللات

نيروس فافوريت

شرائح لحم الروزييف مع الخبز الإيطالي والطماطم والخيار مقدم مع البطاطس المحمرة والمخللات

سيسيليان

شرائح سمك التونة مع الخبز الإيطالي والبيض والبصل والطماطم مقدم مع بطاطس محمرة والمخللات

بياتسو الإبراسي

سكامبي الاجريليا

جمبرى كبير مشوى مقدم مع الأرز

إنفراكويستا

الإماجيردومو

سيرلوين ستيك مشوى بالطلب مقدم مع زبدة متروليتيل وبطاطس محمرة

Pollo alla Cacciatora

tender chicken Pieces in a red
wine sauce with oregano, onion,
olives and garlic, served
with spaghetti .

Piccata Milanese

Veal escalopes, dipped in egg
and parmesan cheese, fried in butter
served on spaghetti with pizzaiola
sauce

Fritto Misto di Mare

Various seafoods, crumbed and
deep fried, served with french
fries and tartare sauce

Specialita

Saltimbocca alla Romana

Veal escalopes and parma ham,
spiced with sage, pan fried in
butter served with saffron rice .

Ossobuco

Veal shanks cooked in a tasty sauce
with tomatoes and herbs

بولو الاكاشياتود

شرائح الفراخ الطازجة
بصلصة النبيذ الأحمر مع
الطماطم والبصل والزيتون
والثوم مقدم مع مكرونة سباجتى

بيكاتا ميلانيز

إسكالوب البتلو بالبيض مع
جبنة البارميزان محمر بالزبدة
مقدم مع مكرونة سباجتى
بصلصة البيتزايولا

فريتو ميستودى مارى

مختارات من فواكه البحر
المحمرة مقدم معها البطاطس
المحمر وصلصة الترتار

إسبسيال

سالتينبوكا الإنرومانا

إسكالوب البتلو مع شرائح
البارماهام محمر بالخبز المقرى
بالزبدة مقدم مع أرزبالزعفران

أوسو بوكو

السمانة البتلو مطهية بالصوص
مع طماطم ويقنونس

**Rognone di Agnello al Vino
Rosso**

Lamb Kidneys sauteed with
mushrooms and onion, finished
with a touch of red wine, served
with rice.

**Costolette di Vitello
Raffaele**

Veal Cutlets fried in Butter,
served on spaghetti topped with
pizzaiola sauce.

All main courses are served with a
fresh garden salad .

Dolci E Gelati

Macedonia col Gelato

Charlotte a la Russe

Milk Shake

Banana Split

Crema Caramel

Frutta di Stagione (Fresh fruit)

Pasticceria

(From the pastry trolley)

Beverages

Hot Beverages

**رونيني دى أنيللو
الافينو روسو**

كلوى سوتيه بعش الغراب
والبصل
مع صلصة النيذ الأحمر مقدم
مع الأرز

**كوستوليتى دى
فيتيلوروفاييل**

ريش البتلو المحمرة فى الزبدة
مقدم مع مكرونة إسباجتى
وصلصة البيتزايولا

كل الأطباق الرئيسية مقدم معها
السلطات الخضراء الطازجة

دواسى والچيلاتى

سلاطة الفواكه بالآيس كريم

شارلوت على الطريقة الروسية

لبن مخفوق

بانانا سبليت

كريم كاراميل

فواكه طازجة

ما تختاره من

عربة الحلوى

المشروبات

مشروبات ساخنة

Tea
Nescafe
American Coffee

شاي
نسكافيه
قهوة أمريكاني

Refreshments
Large Orange Juice or
Lemonade
Coca or 7 Up
Mineral Water 0.5 LTR
Mineral Water 1.5 LTR
Tonic, Soda, Perrier
Stella Beer
Stella Export Beer

مرطبات
عصير برتقال
أو ليمون « كبير »
كوكا كولا أو سفن آب
مياه معدنية (٥٠ لتر)
مياه معدنية (٥٠ لتر)
تونك - صودا - بيريه
بيرة ستلا
بيرة مستوردة

Alcoholic Drinks
Vodka, Gin, Sherry, Rum
Premium Whisky
Cocktails and Long Drinks

مشروبات كحولية
فودكا - چن - شيرى - روم
ويسكى سبسيال
كوكتيل ومشروبات طويلة

Wines

1 White Ptolemee
1/2 White Ptolemee
1 Rose Rubis
1/2 Rose Rubis
1 Red Omar El Khayyam
1/2 red Omar El Khayyam

النبيذ

١ - بطالسة « أبيض »
٢/١ بطالسة « أبيض »
١ وردى (روى - مصر)
٢/١ وردى (روى - مصر)
١ عمر الخيام (أحمر)
٢/١ عمر الخيام (أحمر)

قائمة طعام حسب الطلب إيطالية (٢)

Antipasti Freddi	المشهيّات الإيطالية
Italian Hors d'Oeuvre	
Antipasti Della Mamma	تشكيلة من
Avariety of regional Hors	مختارات المشهيّات من البوفيه
d'Oeuvres from the Buffet	
Insalate Di Fruitti Di Mare	سلطة فواكه البحار
Seafood Salad with Shrimps	بالجمبرى
Tonno Alla Sicilliana	سمك تونة مع البصل
Tuna Fish with Onions , Beans	فاصوليا وزيت زيتون نقى
and pure Olive Oil	
Prosetutto Di Parma	بارماهام ، سان دانيل مع
Con Melone, Pere O Fichi Di	شمام ، كمثرى أو تين فى
Stagione	الموسم
Parma Ham San Danile together with	
Melon.	
Pears or Figs in season	
Antipasto Belluno	بارماهام ،
Parma Ham, Italian Salami,	سالامى إيطالى ،
Beef Bresaula.	لحم بقرى مدخن
Le Zuppe Soups	الحساء
Minestrone Di Pasta Verdure	شوربة خضروات إيطالية
Miste	مع مكرونة
Thick Italian Vegetable Soup	
with macaroni	

Zuppa Di Pesce Italian Fish Soup with Garlic Bread	شورية سمك إيطالية
Zuppa Di Pomodoro Alla Calabrese Tomato Soup with butter croutons	شورية طماطم مع قطع توست بالزبدة
Brodetto Di Pollo Felice Chicken Broth	شورية فراخ
Le Pizze Pizzas	البيتزا
Pizza Margherita Tomatoes, Basil, Olive Oil and Mozarella cheese	بيتزا مارجريت ، طماطم ، ريحان ، زيت زيتون ، جبن موازاريلا
Pizza Alla Romana Tomatoes Basil Leaves, Anchovies and cheese	بيتزا على طريقة روما ، طماطم روق الريحان ، الأنشوجة وجبنة
Pizza Di Sarde E Gamberetti Tomatoes, sardines, shrimps, spinach, olive oil and cheese	بيتزا بالسردين والجمبرى والطماطم ، سبانخ ، زيت زيتون ، جبنة
Pizza Donna Maria Tomatoes, peppers, onions, olives, salami and cheese	بيتزا دوناماريا طماطم ، فلفل أخضر ، بصل ، زيتون ، سلامى وجبنة
Il Risotto Risotto Alla Genovese Alla	الأرز أرز في الفرن

Filetto Di Pollo Alla Siciliana	شرائح فراخ فى الصلصة على الطريقة siciliana
Chicken fillets with a spicy Sicilian Sauce	
Scaloppine Alla Valdostana O Al Limone	إسكالوب بتلو مع هام وجبنة
Escalope of Veal With ham and cheese	
Filetto All' Enrico	ستيك فيليه مع صلصة بيزايولا
Fillet Steak with Pizzaiola sauce	
Osso Buco Di Ferragosto	اسويوكو بالنبيذ وعش الغراب
Braised Veal shunk with mushrooms	مقدم مع الازد
Agnello Al Ferri Con Verdura	ريش ضانى مشوية مع خضروات الشيف اليومية
Grilled lamb Chops with the Chef's daily Vegetables	
Contorni A Piaxere Garnitures	مختارات من الخضر
Choice of Vegetables Cooked as you like them	مختارات من الخضروات المطهوه حسب الاختيار
Spinaci (Spinach) - Carciofi (Artichokes) - Melanzane (Eggplants)	سبانخ ، خرشوف ، بادنجان ، كوسة ،
- Zucchini (Marrows) - Patate Fritte (Fried Potatoes)	بطاطس محمرة ، بطاطس كروكيت
Patate Croquette (Croquettes Potatoes)	

Formaggi	مختارات من الجبن الإيطالي
Formaggi Assortiti	
A choice of Italian Cheese	
Frutta e Gelati	الفواكه والآيس كريم
Fruits and Ice Cream	
Bomba Milano	آيس كريم مع سامبوكه
Ice Cream bombe	
Macedonia Di Frutta	سلطة فواكه
Al Benedictine	بالليكور البنديكتين
Fruit salad with Benedictine	
Liquor	
Cassata Alla Siciliana	تورته آيس كريم
Ice cake with chocolate frosting	بالشيכולاتة
Zabaglione Alla Toscana	نصف كمثرى مغطاه
Half Pears covered high with a Wine	بموسلين النبيذ
Mousseline	
Coppa Di Gelato	كأس آيس كريم
Ice Cream Cup	
Cream Caramel	كريم كراميل
Cream Caramel	
Cestino Di Frutta Fresca Di Stagione	سلطة فواكه الموسم
Seasonal Fruits Basket	
Caffe (Coffee)	القهوة
Caffe Espresso	قهوة إكسبرسو
Cappuccino	كابوتشينو

Digestivi Italiani	الليكور الإيطالي
Fernet Branca	فرنیه برانکا
Liquore Triple-sec	تريبل سيك
Liquore Mandarine	ليكور اليوسفي
Perfetto Amore	بيرفتو امور
Cognac Martell	كونياك مرتيل

Tyropittakia Minaiture chesse pies	تيروبيتاكيا قطائر الجبن الصغيرة
Spanakopittakia Minaiture spinach pies	اسباناكوبيتاكيا قطائر السبانخ الصغيرة
Ambellofyla Avgolemono Stuffed Vin Leaves, with a delicious lemon and egg sauce	اميلوفيللا افغوليمونو محشى ورق العنب اللذيذ مع صوص الليمون والبيض
Garides kokinistes Jumbo Shrimps, carefully prepared in a tomato and garlic sauce	جاريديس كوكينستيس جمبرى كبير الحجم يحضر بطريقة خاصة فى صلصة الطماطم والثوم
Soups of Dionyssos : Soupa Avgolemono A light chicken consomme delicately prepared with egg yolk and lemon juice	الشورب : سوبا افغوليمونو شورية الدجاج الصافية محضرة مع صفار البيض وعصير الليمون
Fakes The typical Greek Lentil Soup	فاكيس شورية العدس الاصلية على الطريقة اليونانية
The specialities of dionyssos Mossaka or pastichio Either with eggplant or macaroni, these two delicious dishes are prepared with	من أطباقنا الشهيرة موساكاس أو باستسيو مسقة على الطريقة اليونانية تحضر إما بالباذنجان أو المكرونة وتحضر تلك الأصناف مع اللحم المفروم ومغطاة

covered with sauce bechamel
and baked in the oven

بصلصة البشامل
وتطهى فى الفرن

Souvlakiatis skharas
Tender beef fillet cubes,
marinated in olive oil and
oregano leaves, presented in a
Greek Pitta bread with onions,
tomatoes and green peppers

سوفلاكياتيس اسخارس
قطع من الفلتر البقرى متبلة فى
زيت الزيتون وتقدم فى عيش يونانى
مخصوص مع البصل والطماطم
وقلقل أخضر

Soutzoukakia smyrneika
Meat balls, mixed with aromatic
mountain herbs and cumin,
cooked in a light tomato and
garlic sauce

سوتزوكاكيا أسميرنيطا
كفتة مع الأعشاب العطرية وكمون
مطهوه مع صلصة الطماطم والثوم
الخفيفة

From the Taverna's Grill
Choose Your Own Cut And,
Specify the Quantity you Like !
We Will Do The Rest, weight It,
Prepare It, Garnish It, Serve It
And Will Charge You Per
Actual Weight

مشويات التافرنا
إختر صنفك المفضل وضع الكمية
التي تلائمك وستقوم بصنعها لك
وزنها . طهوها وطريقة تجميلها
ووضعها لك فى أشهر صورة
وستدفع حسب الوزن الفعلى

Paydakia Arnyssia
Baby lamb chops grilled to
perfection

بيداكيا أرنيسيا
ريش الضانى
المشوية المخصوصة

Half Kotopoulotis Skharas
farm fresh chicken, grilled in a
such a way that can satisfy the
most difficult tastes

Kontra Fileto
A juicy sirloin steak, grilled to
your order and served with a
special herb butter

Bon Fillet Stakarvouna
the most tender of the steaks is
grilled to your taste

Apo ton Psara
Select your own fish from our
today's catch

All above dishes are served with
a selection of fresh garden
vegetables, white rice, baked or
french fried potatoes

Salates / Salads
Fresh crips Salads From The
trolley With Various Dressings

كوتوپولوتيس أسخاراس
نصف لجاجة مشوية بطريقة
تعطيك لذة في الأكل إن تتساها

كونترا فيلتو
ستيك مشوى حسب طلبكم يقدم مع
زبدة الأعشاب

بون فيليه استاكارفونا
ستيك مشوى طازج مطهو حسب
طلبكم

أپوتون بسارا
مجموعة مختلفة
من السمك الطازج
من صيد اليوم

كل الأطباق المقدمة مصحوبة مع
مجموعة من الخضروات والأرز
الابيض ويطاطس محمرة أو مطهية
بطرق مختلفة

السلطات
إختر بنفسك ما ترغبه من مختلف
السلطات من العربية الخاصة

Khoriatiki

In this Typical Greek salad, you will find tomatoes, cucumbers, lettuces, green and black olives, green peppers, the famous fetta chesse, and a dressing of fresh mountain herbs

Desserts

Glyka

A selection of cakes, tarts, assorted Greek Pastries and fresh fruits

Pota / Hot Beverages

American Coffee

A Pot of tea

Greek coffee

خورياتيكي

السلطة اليونانية الأصلية مكونة من الطماطم - خيار - زيتون أسود - زيتون أخضر - فلفل أخضر - جبنة يوناني يقدم معه صلصة الأمشاب الطازجة

الصلو

جليكا

مجموعة من الحلويات المختلفة من الكيك والتارت كذلك مجموعة من الحلويات اليونانية المشهورة وفواكه طازجة

المشروبات الساخنة

قهوة أمريكي

شاي

قهوة يوناني

قائمة طعام حسب الطلب شرقية ORIENTAL A LA CARTE MENU

Appetizers	المشهيّات ✓
Oriental Mezzah	مزّة شرقية
Rokak	رقاق باللحم المفروم
Kobeta with Yoghurt Salad	كوبيبة مع سلاطة الزبادى
Shakshouka	شكشوكة
Soups	الشوربة ✓
Bandura	شوربة الطماطم
Lentil Soup	شوربة العدس
Salads	السلاطات
Fatoush Salad	سلاطة فتوش ✓
Tehina	سلاطة الطحينة
Main Courses	الأطباق الرئيسية
Kebab and Kofta	كباب وكفتة
Shish Taouk	دجاج مشوى على السبخ
Oriental Shrimp	جمبرى على الطريقة الشرقية
Turkey Khalb	ديك رومى مع أرز بالخلطة
Shish Kebab	كباب مشوى على السبخ
Fish Sayadia	سمك صيادية
Desserts	الحلويات
Om Ali	أم على
Oriental pastry	حلويات شرقية
Fruit Salad	سلاطة الفواكه
Mehalabia	مهلبية
Turkish Coffee	قهوة تركى

قائمة طعام حسب الطلب أوربية
CONTINENTAL A LA CARTE MENU

Appetizers

Scotch Smoked Salmon

Seafood in Puff Pastry

Chef's Pate

Escargots

المشويات

سمك السلمون مدخن

فطائر محشوة بأسماء البحار

باتيه الشيف

القواقع

Soups

Cream Princess

Gaspacho Andalouse

الشورية

شورية الدجاج بالكريمة والأسبرج

شورية طماطم باردة بالأرز

Salads

Seasonal Salad

Waldorf Salad

السلطات

سلطة الموسم

سلطة البرتقال والتفاح

Main Courses

Fillet Steak with Pepper Sauce

Grilled Salmon Steak, Basil

Sauce

Medallions of Veal with

Mush rooms

الأطباق الرئيسية

شرائح فيليه بقرى بالفلفل

جزل سمك سالمون

مشوى بالريحان

لوانر لحم البتلو

بعش الغراب

New York Steak
"Cafe de Paris"
"Wiener Schnitzel"
Rack of Lamb with Herbs

انتراكوت بقرى مع زبدة
« كافيه دى پارى »
شرائع بتلو بانيه « فينواز »
ضلع لحم ضانى بالخضر

Desserts

Coupe Belle Helene
Black Forest Cake
Napoleon Slices
Fruit Tarts
Coffee

الحلويات

مئجات بالكُمثرى وشراب الشيكولاتة
تارت بلاك فورست
جاتوه نابليون
تارت الفواكه
قهوة

قائمة طعام حسب الطلب

Appetizers

Selection of Egyptian &
Lebanese Mezzeh
Kebbah - Vine Leaves -
Sambousek - Taboula - Homos -
Fatayer
Jumbo Shrimps Cocktail
Smoked salmon with
toast & Horseradish
Snail's "a la façon du chef"
in a light puff pastry and garlic

BRUCE

Mousse of chicken liver on port
wine jelly with toast

Soups

Traditional lentil soup
Gratinated French onion soup
Shrimps & lobster bisque
Beef consomme with Marrow

Fish

Giant Shrimps from Aboukir
grilled or flamed with
white rice

المشهيات

مختارات من المرات
المصرية واللبنانية
كبة - ورق عنب -
سمبوسك - تبولة -
حمص - فطائر
كوكتيل الجمبرى
شرائح السمك السالمون المدخن الشهيرة
مع التوست وصوص الفجل
قواقع البحر (على طريقة الشيف)
مقدم على فطيرة مع صلصة الثوم

كبدة فراخ مغطاة بالجيلاتين
مع التوست

الحساء

شورية العدس الشهير
شورية البصل الفرنسية الشهيرة
شورية اللويستر والجمبرى الشهيرة
حساء البقر مع الكوسة

من البحار

جمبرى أبو قير الكبير
مشوى - أو يشعل أمامك ويقدم مع الأرز
الابيض

Lobster Thermidor
with saffron rice
Steak of Seabass in green lemon
Sauce
with persillees potatoes
Casserole of seafood
with fleurons

Oriental Favorite
Mixed Grilled with Pigeon
Marinated grilled lamb chops
Shish Kebab & Kofta with
oriental rice
Roast Duck with dates

Salads
Mixed Salad
Oriental Salad

Main Course
Beef Mignonettes in Red Wine
Sauce
with croquettes Potatoes
Veal Medaillons with Morels in
a creamy sauce
Grilled sirloin steak "Maitre

لويستر على طريقة ثورميدور
مع الأرز بالزعفران
شرائح سمك القاروص مع صلصة
الليمون الخضراء
مقدم مع البطاطس
تشكيلة المأكولات البحرية
مع الفلوران

مختاراتك الشرقية المفضلة
مشويات مشكلة مع الحمام
ريش ضأن مشوية متبلة
شيش كباب وكفتة مع الأرز الشرقي
بط مطهون في الفرن مع البلح

السلطات
سلطات مشكلة
سلطات شرقية

الأطباق الرئيسية
شرائح صغيرة من اللحم البقري مطهية
بالتبليز الأحمر
مع بطاطس كروكيت
دوائر البتلو المغطاة بصوص المورييل
سيرايون ستيك الشهير

d'hotel"

with baked potato

Thin slices of Baby Lamb and
rosemary with roast Potatoes

Beef fillet Madagascar with
green pepper sauce

Breast of chicken in herbs sauce
with croquettes potaotes

Desserts

Fresh fruit salad with rose water

Profiterolles with
hot chocolate

Orange slices in cinnamon

Your choice of sherbets
a slice of Black Forest Cake

Om Ali

Beverages

American coffee

Turkish Coffee

Espresso or Cappuccino

Hot or Cold Tea

يقدم مع زبدة مقرطوتيل والبطاطس
المطهوه بالفرن

شرائح رقيقة من الضأن الصغير يقدم مع
الروز ماري والبطاطس الروستو
قيليه بقري على طريقة مدغشقر مع
صلصة الفلفل الأخضر

صدر الدجاج مع صلصة الأعشاب يقدم
مع البطاطس الكروكيت

الحلويات

سلاطة فواكه الطازجة مع ماء الورد
بروفيترول مع صوص الشيكولاتة
الساخن

شرائح البرتقال المقدم مع القرفة
مختاراتك من الجراتيئا
شريحة من كعكة الغابة السوداء
أم على

المشروبات

قهوة أمريكية

قهوة تركية

اكسپرسو أو كابتشينو

شاي ساخن أو بارد

قائمة طعام حفل ليلة رأس السنة

Seafood Symphony St.	تشكيلة المكولات البحرية
Sylvestre	
Consomme With Port	كونسومية بورت
Champagne Sorbet	شمبرانيا داربورما
Veal Medaillon " Eiffel "	قطع البتلو على طريقة " برج إيفل "
Or	أو
Prime Rib Of American Beef	ضلع بقرى أمريكانى مع تشكيلة
Bouquet of Vegetables Pommès	الخضروات ويوم ويليامز
Williams	
New Year's Eve Salad	سلاطة العام الجديد
Buche de "Noël"	تارت بوش " دى نويل "
Or Chocolate Mousse	أو شيكولاتة الموس
Petit Fours	بيتى فور
Coffee	قهوة

قائمة طعام الكريسماس

Chef's Pâté

"Sauce Cumberland"

Or

Smoked Salmon

Essence of Escargots

Or

Pigeon Soup

Cassolette Of Lobster

Or

Prime Rib Of Beef

Salad with Walnuts

Bûche de Noël

Or

Tangerine Sherbet "Surprise"

Coffee Or Tea

المراجع الأجنبية

- The Menu Book

Cherman Senn.

- Meal Management

Sixth Edition

Faye Kinder, Nancy R. Green, Natholyn Harris.

- Fondue Flambe and Side Table Cooking .

Bee Nilson .

Pel Ham Cook Books

- 500 Recipes

Soups And Savouries

By Marguerite Patten

- Food and beverage service

Dr. Lillicrap

الفهرس

الموضوع	الصفحة
خطاب وزارة السياحة	٣
المقدمة	٥

الباب الأول

المطبخ

الأسس الواجب توافرها فى المطبخ	٧
مستلوا الطهى فى المطبخ KITCHEN STAFF	١١
المواصفات الشخصية المطلوبة	١٦
صفات الطهارة الغير مرغوب فيها	١٦
المواد الغذائية	١٨
المواد الغذائية وقيمتها الغذائية	٢١
طرق الطهى الشائعة	٢٢
الوقت المحدد لطهى أطعمة حسب الطلب	٢٤
أهم الأدوات المتداولة داخل المطبخ (الكبير)	٢٥
أدوات التقطيع فى المطبخ	٣٤
بعض المصطلحات الفرنسية	٤٥
بعض التوابل الشائعة	٤٧

الباب الثانى

قوائم الطعام

المشهيات	٥٠
أمثلة لبعض أنواع المشهيات الشائعة	٥١

٦٢	الشورب
٦٢	أمثلة لبعض الشورب الشائعة
٧٩	العجائن الإيطالية والأرز
٨٦	الأرز
٨٨	المكرونة
٩٠	البيض
٩٠	أمثلة لطرق طهي البيض
٩٦	الأسماك
٩٨	أمثلة لطرق طهي الأسماك
١٠٨	الجمبرى والاستاكوزة
١١١	اللحوم
١١٢	البقرى
١١٤	أهم أجزاء اللحم البقرى وطرق الطهي
١١٦	طرق طهي أجزاء البقرى
١٢٤	البيتلو
١٢٦	أهم أجزاء لحم البيتلو وطرق الطهي
١٢٧	طرق طهي أجزاء البيتلو
١٣٤	الضأن
١٣٦	أهم أجزاء اللحم الضأن وطرق الطهي
١٣٧	طرق طهي بعض أجزاء الضأن
١٤٠	الخنزير
١٤٢	أهم أجزاء لحم الخنزير وطرق الطهي
١٤٤	الطيور ولحوم الصيد

١٤٥	الدجاج
١٤٨	الديك الرومى
١٤٩	البط
١٥٠	الحمام
١٥١	الأوز
١٥٢	الخضروات
١٥٢	أسماء الخضروات
١٥٨	البطاطس
١٦٤	السلطات
١٧١	الصلص
١٨٥	الزبد
١٨٩	الحلوى
١٩٠	أمثلة لطرق عمل الحلوى
٢١٠	الجبين
٢١١	أنواع القهوة فلامبية
٢١٢	بعض أنواع من الأطعمة وما يقدم معها

الباب الثالث

نماذج لقوائم الطعام

٢١٧	الإفطار الأوربى
٢١٨	الإفطار الإنجليزى
٢١٩	كوفى بريك
٢٢٠	نماذج لقوائم الطعام المحددة الفرنسية
٢٢٢	نماذج لقوائم الطعام المحددة الشرقية

٢٢٣ LUNCH MENUS

TABLE D'HOTE DINNERS

٢٢٤ WITH CHOICE OF DISHES

٢٢٥ نماذج لقوائم الطعام المحددة (للحفلات)

٢٢٧ نماذج لبوفيهات الحفلات

٢٣٠ بوفيه لعشاء راقص

٢٣١ نماذج للعشاء الراقص

٢٣٣ بوفيه شرقي

٢٣٥ البوفيه الفرنسي

٢٣٧ DINNER BUFFET

٢٤٢ GROUP CANAPÉS

٢٤٣ نماذج حفلات الشاي

٢٤٨ قائمة طعام حسب الطلب إيطالية (١)

٢٥٤ قائمة طعام حسب الطلب إيطالية (٢)

٢٦١ قائمة طعام حسب الطلب يونانية

٢٦٦ قائمة طعام حسب الطلب شرقية

٢٦٧ قائمة طعام حسب الطلب أوروبية

٢٦٩ قائمة طعام حسب الطلب

٢٧٢ قائمة طعام حفل ليلة رأس السنة

٢٧٣ قائمة طعام الكريسماس

٢٧٤ المراجع الأجنبية

٢٧٥ الفهرس

تم بحمد الله

للمؤلف

أصول فن الخدمة فى صناعة الفنادق
فن الطهى فى صناعة الفنادق
فن الإدارة فى صناعة الفنادق
المحاسبة فى صناعة الفنادق
قاموس المصطلحات الفندقية
المهارات العملية لفن الخدمة الفندقية
المكاتب الأمامية فى صناعة الفنادق
الأغذية والمشروبات فى صناعة الفنادق
تخطيط قوائم الطعام فى صناعة الفنادق
دراسات إنجليزية فى صناعة الفنادق (نحت الطبع)

ايداع ١٤٩٣/١٩٩٦

نولى 5 - 1453 - 05 - 977 L.S.B.N

كمبيو جرافيك آرٹ سنٹر
١٨ امتداد رمسيس (١) مدينة نصر

٢٦٢٠١٧٦ 

الناشر

مكتبة الأنجلو المصرية

١٦٥ شارع محمد فريد - القاهرة